

Pimientos rellenos



Ingredientes:

- 6 cucharadas de aceite de oliva y un poco más para pintar los pimientos
- 2 cebollas picadas
- 2 dientes de ajo majados
- 140 g de arroz de grano corto
- 50 g de pasas
- 50 g de piñones
- 3 cucharadas de perejil picado
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de concentrado de tomate disuelta en 700 ml de agua caliente
- 6 pimientos rojos

Preparación:

Para preparar los pimientos rellenos caliente el aceite en una cazuela refractaria. Eche la cebolla y rehóguela 3 minutos. Añada el ajo y sofríalo 2 minutos o hasta que la cebolla esté tierna pero no dorada.

Agregue el arroz, las pasas y los piñones, remueva hasta que esté todo empapado del aceite. Luego agregue la mitad del perejil y salpimiéntelo al gusto.

Añada el concentrado de tomate disuelto, remueva y llévelo a ebullición. Baje el fuego y deje que hierva unos 20 minutos, agitando la cazuela a menudo o hasta que el arroz esté tierno, el líquido haya sido absorbido y aparezcan pequeños agujeros en la superficie.

Esté alerta, porque las pasas pueden pegarse y quemarse con rapidez.

Pimientos rellenos

Deje que se enfríe el arroz ligeramente sin dejarlo reposar.

Mientras tanto, corte a modo de tapa la parte superior de cada pimiento y resérvelas. Extraiga el corazón y las pepitas de los pimientos y divida el relleno a partes iguales entre ellos.

Utilice palillos para fijar las tapas. Pinte ligeramente los pimientos con aceite y colóquelos en una sola capa en una fuente de horno. Áselo en el horno precalentado a 200 °C unos 30 minutos o hasta que estén blandos.

Sírva los pimientos rellenos calientes o bien deje que se enfríen a temperatura ambiente.