



## Pimentones Rellenos de Arroz

### Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Vitamor
- 4 pimentones
- 1 taza de brócoli al vapor
- ½ aguacate grande
- Zumo de limón
- ½ cucharada de romero seco, albahaca o tomillo
- 1 manojo pequeño de perejil
- Sal al gusto



### Preparación

1. Precalienta el horno a 200°C
2. Toma una refractaria y fórrala con papel aluminio.
3. Corta por la mitad 3 pimentones y quítalos las semillas
4. Colócalos en la refractaria con papel aluminio y espolvorea las hierbas finas de tu elección y sal.
5. Cocina en el horno de 10 a 15 minutos hasta que estén cocidos.
6. En una olla agrega el arroz Diana Vitamor y el agua. Cuando empiece a hervir, tapa, baja el fuego y deja cocinar por 20 minutos hasta que este listo
7. Aparte licúa el aguacate, el limón y el brócoli hasta conseguir una pasta uniforme.
8. Incorpora poco a poco la mezcla al arroz.
9. Saca los pimentones del horno y rellénalos con la mezcla de arroz.
10. Decora con perejil y sirve.

¡Buen Provecho!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.