



PIMIENTO ROJO ACENTUADO RELLENO CON CUSCÚS

INGREDIENTES

- 100 gramos de cuscús
- 50 gramos de guisantes congelados
- 1 corazón de alcachofa
- 2 pimientos rojos acentuados
- 100 gramos queso feta/blanco
- 25 gramos de pistacho

EXPLICACIÓN

Corta el corazón de alcachofa en piezas.

Mezcla el cuscús en un cuenco con los guisantes congelados y piezas de alcachofa.

Sirve la mezcla con algo pimienta y 1,5 cucharadas de aceite de oliva. Sirve agua hirviendo hasta el cuscús está inundado. Deja poner el couscous a remojar por 10 minutos.

Precalienta el horno a 200° centígrados.

Divide los pimientos rojos acentuados en dos longitudinalmente y expulsa las semillas.

Suelta el cuscús con un tenedor y sirve con la mitad del queso feta/blanco.

Sirve el cuscús en los pimientos rojos acentuados, pon los pimientos lado a lado en un molde para hornear y rocía el resto del queso feta/blanco sobre los pimientos.

Pica los pistachos y rocía también sobre los pimientos.

Sirve 50 mililitro de agua en el suelo del molde para hornear. Cuece los pimientos rojos acentuados en el horno en 25 minutos tostados y cocido.

PLATO PRINCIPAL

2 PERSONAS

TIEMPO: 45 MINUTOS

MIRA MÁS EN:

LA
COMIDA
Deliciosa

