



INGREDIENTES:

- 1 pimiento rojo más bien grande (o los que necesitemos para cada comensal)
- (estos ingredientes son para dos mitades, o sea un pimiento hermoso)
- 1 cebolla de unos 250 gramos
- 10 champiñones aproximadamente
- 2 huevos
- 1 pizca de sal

- 1 pizca de pimienta molida
- 1 bolsa de mozzarella rallada o queso rallado
- un poquito de perejil fresco, picado pequeñito

ELABORACIÓN:

1. Lavar muy bien los pimientos, vaciarlos, limpiarlos, y pincelarlos con aceite por dentro y por fuera.
2. Ponerlos en el horno precalentado a 180 grados durante 10 minutos antes, y tenerlos 15 minutos a 180 grados calor arriba y abajo.
3. Mientras tanto, picar la cebolla pequeñita, poner una sartén con un poco de aceite, y pocharla, y seguidamente echarle los champiñones troceados también pequeñitos, darle unas cuantas vueltas. Sacar y escurrir un poco el aceite.
4. Echar bastante queso rallado dentro de cada mitad de los pimientos que hemos sacado del horno, y encima seguidamente, rellenarlos de la mezcla cocinada de cebollita y champiñón, volver a ponerle de nuevo una buena porción de queso rallado, hacer una especie de ligera hendidura en el centro, y sobre el queso echar un huevo, una pizca de sal, y pizca de pimienta negra en polvo, y volverlos a poner en el horno, unos 20 minutos a 180 grados.

Listo y exquisito plato, fácil, económico, y nada complicado de hacer.

- Esta Receta la vi en un video llamado "Recetas Geniales" en Instagram, y la hice, me encantó, y no puedo por menos que darle las gracias a su creador porque es exquisita. **Gracia**

s de verdad.

PIMIENTOS RELLENOS VEGETARIANOS (Tradicional)

