





Pimentones Rellenos



 60 Tiempo

 4 Porciones

Ingredientes

- 1 bolsa (14 oz) de **Salsa para Spaghetti Queso Del Monte®**
- 1 lata (15oz) de **Champiñones trozos y tallos Del Monte®**, escurridos
- 4 pimentones grandes (de colores para mayor vistosidad) partidos a la mitad, sin semilla
- 12 oz de carne molida
- ½ taza de cebolla picada
- ¾ taza de arroz blanco sin cocinar

Preparación

- Precaliente el horno a 350°F.
- Vierta dos latas de salsa de tomate en un recipiente para hornear. Coloque sobre la salsa los pimentones con la apertura hacia arriba.
- Mezcle el resto de los ingredientes en una vasija y rellene los pimentones con la mezcla.
- Tape y cocine por 40 minutos aproximadamente o hasta que los pimentones estén tiernos. Destape y cocine por 15 minutos más o hasta que el arroz reviente. Sirva en un plato y bañe los pimentones con la salsa que quedó de la horneada.