

# PIMIENTOS RELLENOS DE PISTO Y POLLO



## INGREDIENTES:

- Pimiento
- Pisto
- Pollo
- Queso para gratinar
- Aove
- Sal y pimienta.

## ELABORACIÓN

Abrimos los pimientos, los vaciamos y los horneamos a 180 grados unos 40 o 45 minutos.

Mientras tanto vamos haciendo el relleno. Para hacer el pisto usamos cebolla, pimiento verde y rojo, berenjena y calabacín. Todo muy picadito y rehogado a fuego medio unos 20 minutos. Después añadimos tomate natural triturado, el pollo cortado muy pequeñito o picado, y dejamos unos 10 minutos más. Salpimentamos y listo.

Rellenamos los pimientos con la mezcla, espolvoreamos con queso rallado y gratinamos.