

# PIMIENTOS RELLENOS DE FETA



## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 4 pimientos
- 200 grs de queso feta
- 4 tomates
- Aceite de oliva VE
- Hierbas provenzales

## ELABORACIÓN

Cortamos los pimientos por la mitad, les retiramos las semillas y dejamos bien limpios.

Cortamos los tomates en trozos pequeños y los mezclamos con el feta chafado y las hierbas provenzales.

Rellenamos los pimientos con la mezcla anterior, regamos con un chorrito de aceite de oliva VE, y metemos al horno precalentado a 200 grados durante 45 minutos. ¡Deliciosa combinación de sabores!