

## PIMIENTOS RELLENOS DE ARROZ



### INGREDIENTES:

- 100 gr. de cebolla a cuartos
- 1 diente de ajo
- 50 gr. de pimiento verde
- 200 gr. de tomate triturado
- 100 gr. de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de colorante
- 1 pellizco de pimentón dulce
- 1 guindilla o cayena
- 3 pimientos (rojo, amarillo y verde)
- 180 gr. de carne picada
- 150 gr. de arroz redondo corto
- 250 gr. de agua

### PREPARACION:

- 1.- Ponga en el vaso, la cebolla, el ajo, el pimiento verde, el tomate triturado, el aceite, la sal, y las especias. TROCEAMOS durante 5 segundos a velocidad 5. Con la ayuda de la espátula bajamos todos los ingredientes al fondo del vaso.
- 2.- SOFRIA durante 7 minutos a 100 grados y velocidad 1.
- 3.- Mientras nuestra Thermomix está sofriendo cortamos los pimientos por la mitad, en sentido longitudinal y les retiramos la semillas con mucho cuidado que no se nos rompan. Los repartimos entre el recipiente varoma y la bandeja varoma, para rellenarlos con los ingredientes que cocinamos en nuestro vaso.
- 4.- Finalizado el sofrito, añadimos la carne picada (ahí mi carencia, yo utilicé 2 hamburguesas troceadas) y programamos otros 5 minutos a 100 grados y velocidad 1.
- 5.- Incorporamos el arroz y lo rehogamos, 4 minutos, 100 grados a la misma velocidad 1. Añadimos el agua, mezclamos y repartimos dentro de los pimientos ya preparados en nuestro recipiente varoma.
- 6.- Sin aclarar el vaso, ponemos 600 gr. de agua, cerramos el vaso, colocamos el varoma en su posición y programamos 25 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.

