

Mini pimiento

Ingredientes

- 50 g de pimientos mini, aproximadamente 2 por porción
- 7 g de chorizo seco-al aire, en rodajas finas
- ¼ tbsp tomillo fresco o cilantro fresco
- 50 g de queso crema
- 1 8 - ¼ pasta de chipotle suave
- ½ tbsp aceite de oliva
- 60 ml (30 g) de queso rallado

Instrucciones

- Ajuste el horno a 400°F (200°C). Divida los pimientos a lo largo y retire el núcleo.
- Picar el chorizo y las hierbas finamente.
- Mezcle el queso, las especias y el aceite en un tazón pequeño. Agregue el chorizo y las hierbas. Revuelva hasta que esté suave.
- Agregue la mezcla a los pimientos y colóquelos en un plato para hornear engrasado.
- Espolvoree el queso rallado encima. Hornee en el horno durante 15-20 minutos o hasta que el queso se derrita y se dore.

