

Pimientos rellenos

Ingredientes

- 2 pimientos verdes
- 300 g queso feta
- 10 aceitunas verdes deshuesadas y picadas
- 2 huevos
- ½ cda. menta seca
- 1 cda. salsa picante
- Para servir
- 30 g verduras de hoja verde
- 2 cda. aceite de oliva
- 1 pizca sal marina

Instrucciones

- Precalentar el horno a 200 °C (400 °F).
- Cortar los pimientos a lo largo y quitarles las semillas.
- Combinar los ingredientes restantes en un tazón y mezclar bien con un tenedor.
- Rellenar las mitades de los pimientos con la mezcla de queso feta y colocarlas en una asadera o bandeja de horno. Hornear durante 20 minutos o hasta que estén doradas arriba.
- Servir con una buena ensalada.

