



Pimientos Rellenos de Pollo

Nutrición, 16/05/2020



Ingredientes

3 c. mozzarella rallada, dividida

1/2 c. queso parmesano recién rallado, y más para servir

3 dientes de ajo picados

1 cucharada. perejil recién picado, y más para decorar

Una pizca de hojuelas de pimiento rojo triturado

Sal kosher

Pimienta negra recién molida

12 onzas. pollo empanado fresco o congelado, cocinado de acuerdo con las instrucciones del paquete y cortado en cubitos

4 pimientos, cortados por la mitad y sin semillas

1/2 c. Caldo de pollo

Precalentar el horno a 400°. En un tazón

grande, combine 2 tazas de mozzarella, parmesano, ajo, perejil y hojuelas de pimiento rojo y sazone con sal y pimienta.

Revuelva hasta que esté combinado, luego doble suavemente el pollo. Coloque la mezcla en pimientos cortados a la mitad y espolvoree con la 1 taza de mozzarella restante. Vierta el caldo de pollo en una fuente para hornear (para que los pimientos se humeen) y cubra con papel aluminio. Hornee hasta que los pimientos estén tiernos, de 55 minutos a 1 hora. Destape y ase 2 minutos.

Decorar con perejil y más queso parmesano antes de servir. Precalentar el horno a 400°. En un tazón grande, combine 2 tazas de mozzarella, parmesano, ajo, perejil y hojuelas de pimiento rojo y sazone con sal y pimienta. Revuelva hasta que esté combinado, luego doble suavemente el pollo. Coloque la mezcla en pimientos cortados a la mitad y espolvoree con la 1 taza de mozzarella restante. Vierta el caldo de pollo en una fuente para hornear (para que los pimientos se humeen) y cubra con papel aluminio. Hornee hasta que los pimientos estén tiernos, de 55 minutos a 1 hora. Destape y ase 2 minutos. Decorar con perejil y más queso parmesano antes de servir.