



## **TOMATES RELLENOS DE ARROZ**

Descubre como preparar estos deliciosos Tomates rellenos de arroz

4 porciones porciones / Dificultad baja / 40 minutos

## **INGREDIENTES**

2 tazas de arroz.  
1 tableta de Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®.  
4 tomates maduros.  
1 ají pimiento verde cortado finamente.  
1 ají pimiento rojo cortado finamente.  
1 cebolla tierna picada finamente.  
½ libra de carne picada o picadillo.  
4 tazas de agua.  
Albahaca.  
Pimienta blanca al gusto.  
Sal al gusto.

## PREPARACIÓN

1. Corta la base de los tomates y vacía su interior. Trocea esa pulpa restante y reserva.
2. En una cazuela mediana, calienta un poco de aceite y sofríe la cebolla y los ajíes pimiento rojo y verde.
3. Añade la carne picada o el picadillo y deja cocinar unos minutos.
4. Agrega el arroz y saltea por unos minutos a fuego alto.
5. Disuelve la tableta de Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®, previamente triturada, en el agua y vierte de una vez a la cazuela junto con la pulpa de tomate.
6. Remueve bien para homogeneizar los ingredientes y rectifica el sabor con sal y pimienta.
7. Deja cocinar, tapado, durante 20 minutos, removiendo ocasionalmente, hasta cocer el arroz.
8. Transcurrido este tiempo, rellena los tomates con el arroz y colócalos en una bandeja, apta para el microondas.
9. Cocina los tomates, durante 5 minutos en el microondas.
10. Una vez listos, sirve inmediatamente y decora con la albahaca por encima.