

# PIMIENTOS RELLENOS DE RISOTTO TOSCANA



## Receta

### Ingredientes

- 1 bolsa o bandeja de risotto toscana
- 2/3 pimientos pequeños
- 8 piparras
- 1 rebanada de pan de molde
- 5/6 ramas de cilantro fresco
- 30 ml de agua
- 20 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal al gusto

### Preparación

**1** – En una cazuela mediana calentamos 2 cucharadas de aceite de oliva. Añadimos el contenido del Risotto Toscana Trevijano, removemos bien y agregamos 5g de sal (una cucharadita de café).

**2** – Poco a poco incorporamos un total de 800 ml de agua caliente, muy poco a poco, removiendo constantemente. Iremos añadiendo agua a lo largo de 22-23 minutos, a medida que el arroz vaya absorbiéndola y se vaya integrando con la receta. Cuando el arroz quede meloso pero al dente, apagamos el fuego y dejamos reposar 1 minuto.

**3** – Mientras, preparamos la emulsión de piparras. Retiramos las semillas a las piparras, y batimos con batidora junto a las hojas de cilantro, pan, agua, el aceite de oliva y la sal.

**4** – Cortamos los pimientos por la mitad, retiramos las semillas, y rellenamos con el Risotto recién hecho. Introducimos en la Airfryer o en el horno previamente calentado 5 minutos a 200°C y retiramos. Servimos la emulsión de piparra por encima, unas hojas de cilantro... ¡Y a disfrutar de una comida sincera!



Risotto Toscana

Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	897 kJ 214 kcal
Grasas (g)	5,2
de las cuales Saturadas (g)	0,7
Hidratos de carbono (g)	36
Fibra alimentaria (g)	2,6
Proteínas (g)	4,8
Sal (g)	0,3