

Pimientos Rellenos de Queso y Chorizo

Tiempo total

35 minutos

Porciones

12

Ingredientes

- 3 cucharadas de cebollinos frescos
- 1 bolsa (8 oz) de pimientos dulces en miniatura
- 4 oz de queso crema
- 4 oz de queso para untar con ajo y hierbas*
- 4 oz de queso gouda
- 3 oz de chorizo curado (o pepperoni)
- ¼ taza de cebollas moradas frescas en cubitos
- ½ taza de mayonesa reducida en grasa
- 2 cucharadas de salsa chipotle picante

Pasos

1. Pica los cebollinos; corta los pimientos por la mitad a lo largo. Corta el queso crema y el queso para untar en trozos para que se suavicen. Ralla el queso gouda (alrededor de 1 taza).
2. Precalienta el horno a 400°F. Corta el chorizo en trozos pequeños y colócalo en el tazón de un procesador de alimentos; presiona hasta que esté finamente picado. Añade los cebollinos, el queso crema, el queso para untar, el queso gouda, las cebollas moradas, la mayonesa y la salsa picante; presiona hasta que se mezcle.
3. Coloca 1 cucharada de la mezcla de queso en cada mitad de pimiento; luego colócalos en una bandeja para hornear y asa de 10 a 12 minutos hasta que el queso esté caliente y burbujee. Sirve.

Consejo del chef: Puedes preparar los pimientos en la freidora de aire a 400°F, de 6 a 7 minutos, hasta que el queso esté caliente y burbujee.

Información nutricional

Cantidad por cada 1/12 de receta: Calorías 170, Grasa total 14g, Grasas saturadas 7g, Grasas trans 0g, Colesterol 40mg, Sodio 430mg, Carbohidratos 4g, Fibra 0g, Azúcar total 2g (Incl. 0g azúcares añadidos), Proteína 6g, Vitamina D 0%, Calcio 6%, Hierro 0%, Potasio 0%

*Hacer clic en este enlace te llevará a un sitio en inglés.