

# PIMIENTOS RELLENOS

## INGREDIENTES (4 porciones)

1 taza de arroz cocido  
2 cdas. cilantro cortadito  
1 cda. ajo molido  
1/2 taza camarones  
cocidos cortaditos  
2 cdas. **Betis Extra Virgin Olive  
Oil Black Pepper & Lemon**  
1/4 taza queso mozzarella  
libre de grasa  
4 pimientos sin semillas  
(verdes y rojos)  
1/2 taza **vinagre de vino Betis al  
Pedro Ximénez**  
1/4 taza **Splenda Brown  
Sugar Blend**  
Sal reducida en sodio a gusto

## Valor Nutricional por servicio:

270 Calorías  
80 Calorías de Grasa  
9g Grasa Total  
2g Grasa Saturada  
0g Trans  
60mg Colesterol  
190mg Sodio  
36g Carbohidratos  
2g Fibra  
19g Azúcar  
10g Proteína

## PROCEDIMIENTO

Precalear el horno a 350° F. En un recipiente, mezclar el arroz, cilantro, ajo, camarones, **Betis Extra Virgin Olive Oil Black Pepper & Lemon**, queso y sal. Colocar los pimientos en un molde para hornear y rellenarlos con la mezcla de arroz. Hornear por 10 minutos aproximados. En una cacerola a fuego alto, agregar el **vinagre Betis al Pedro Ximénez** y el **Splenda Brown Sugar Blend** y cocinar revolviendo de vez en cuando por 3 minutos aproximados. **Para servir:** Verter la salsa sobre los pimientos.

