Pimientos Rellenos (Vegano)

Por: Beylul

Porción Para: 4

Ingredientes:

1/2 Taza de Arroz Blanco
1 Libra de Carne Molida Vegana
2 Cucharadas de Aceite Vegatale
1/2 Cebolla
1 Tomate Mediano
4 Cucharadas de Salsa Vegana Inglesa
1 Cucharada de Sal
1/4 Cucharada de Ajo en Polvo
2 Pimientos Grandes (de Cualquier Color)

Opcional: Agregue 4 onzas de queso cheddar o mozzarella vegano rallado encima.

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350°F.
2. Cocine el arroz en la olla de arroz, 10 a 15 minutos.
3. Dore la carne molida en un sartén con aceite a fuego medio. Pica las cebollas y los tomates. Añadir al sartén, cocer a fuego lento durante 5 minutos.
4. Mezcle la carne molida y el arroz en un tazón grande. Añadir salsa vegana inglesa, ajo en polvo y sal.
5. Retire las tapas y las semillas de los pimientos y arréglelas en una bandeja para hornear, los lados en gritó. Llene los pimientos con una mezcla de carne de res.
6. Hornee durante 40 minutos. En los últimos 5 minutos, derrita el queso encima de los pimientos.
7. ¡Disfrute!