

Rellenos

Jitomates

 6
Porciones

 40
Minutos

 66
Calorías por Porción



Ingredientes

- 6 jitomates
- $\frac{3}{4}$ taza de arroz
- 1 zanahoria pelada y troceada
- Hojas de albahaca
- $\frac{1}{4}$ de taza de chícharos cocidos
- 4 cucharadas de aceitunas negras sin hueso
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 1 cucharadita de aceite de oliva

Preparación

Cocinar el arroz con la zanahoria y hojas de albahaca. Lavar los jitomates, cortar la parte superior y retirar la pulpa. Mezclar el arroz con la zanahoria, chícharos, aceitunas y la pulpa de los jitomates, picada. Incorporar el vinagre con el aceite y verter sobre la mezcla. Rellenar los jitomates.

¡Disfruta!

Fuente: SonSaboraCanela