

Stuffed Peppers

INGREDIENTS



Roasted Peppers

- 3-4 bell peppers, halved from stem to base, seeds and membranes removed
- 1 tablespoon olive oil
- Salt and black pepper, for sprinkling

Filling and Topping

- ½ cup uncooked rice
- 2 tablespoons olive oil
- 1 yellow onion, chopped
- ½ teaspoon salt, to taste
- 1 pint (2 cups) cherry tomatoes, halved or quartered if large
- ½ cup chopped cilantro, plus more for garnish
- 4 cloves garlic, pressed or minced
- 1 ½ teaspoons chili powder
- 1 teaspoon ground cumin
- 1 can pinto beans, rinsed and drained
- Ground black pepper, to taste
- 1 tablespoon lime juice
- Optional garnishes: Sliced ripe avocado or guacamole, salsa, sour cream

DIRECTIONS

1. Roast the peppers: Preheat the oven to 425 degrees. Place the halved peppers in a large 9 by 13-inch baking dish, or on a rimmed baking sheet. Drizzle 1 tablespoon olive oil over the peppers and sprinkle them with salt and pepper. Use your hands to rub the oil all over both sides of the peppers, then arrange them with the cut sides facing up. Bake for 20 to 25 minutes, until the peppers are a little blistered around the edges and easily pierced through by a fork. Set aside. Leave the oven on for baking the stuffed peppers.
2. In the meantime, cook the rice: Bring a large pot of water to boil. Rinse the rice in a fine-mesh colander until the water runs clear. Add the rice to the boiling water and continue boiling, uncovered, for 30 minutes (reduce the heat as necessary to prevent overflow). Drain off the remaining cooking water and return the rice to the pot. Set aside.
3. Prepare the filling: In a large skillet over medium heat, warm 2 tablespoons olive oil until shimmering. Add the onion and ½ teaspoon of salt. Cook, stirring often, until the onion is tender, about 5 minutes. Add the tomatoes and cook until they're lightly squishy, another 5 minutes or so.
4. Add the cilantro, garlic, chili powder and cumin. While stirring, cook until the garlic is fragrant, about 30 to 60 seconds.
5. Remove the pot from the heat and add the rice, beans, lime juice and black pepper. Stir to combine, then season with additional salt and black pepper, to taste.
6. To stuff the peppers, first pour off any excess juice pooled within the peppers. Then stuff each pepper generously with the rice mixture (if the peppers were truly large, you should have just the right amount of filling—if you have extra, save it to serve as a side dish)
7. Bake at 425 for 12 to 13 minutes. Serve warm with fresh cilantro leaves on top or any other garnishes of your choice. Leftovers keep well in the fridge, covered, for up to 4 days.

Pimientos Rellenos

INGREDIENTES



Pimientos Asados

- 3-4 pimientos, partidos por la mitad desde el tallo hasta la base, sin semillas ni membranas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra, para espolvorear

Relleno y Cobertura

- ½ taza de arroz crudo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla amarilla picada
- ½ cucharadita de sal, al gusto
- 1 pinta (2 tazas) de tomates cherry, partidos por la mitad o en cuartos si son grandes
- ½ taza de cilantro picado, más para decorar
- 4 dientes de ajo, machacados o picados
- 1 ½ cucharaditas de chile en polvo
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 lata de frijoles pintas, lavadas y coladas
- Pimienta negra, al gusto
- 1 cucharada de zumo de lima
- Guarniciones opcionales: Aguacate maduro en rodajas o guacamole, salsa, crema agria

DIRECCIONES

1. Hornea los pimientos: Precaliente el horno a 425 grados. Coloque los pimientos cortados por la mitad en una bandeja para hornear grande de 9 por 13 pulgadas, o en una bandeja para hornear con borde. Rocíe 1 cucharada de aceite de oliva sobre los pimientos y espolvoréelos con sal y pimienta. Frote con las manos el aceite por ambos lados de los pimientos y colóquelos con los lados cortados hacia arriba. Hornear de 20 a 25 minutos, hasta que los pimientos estén un poco ampollados por los bordes y se puedan atravesar fácilmente con un tenedor. Reservar. Deje el horno encendido para hornear los pimientos rellenos.
2. Mientras tanto, cuece el arroz: Pon a hervir agua en una olla grande. Enjuagar el arroz en un colador de malla fina hasta que el agua salga clara. Añadir el arroz al agua hirviendo y continuar la cocción, sin tapar, durante 30 minutos (reducir el fuego si es necesario para evitar que rebose). Escurrir el resto del agua de cocción y devolver el arroz a la olla. Reservar.
3. Preparar el relleno: En una sartén grande a fuego medio, calentar 2 cucharadas de aceite de oliva hasta que brille. Añadir la cebolla y ½ cucharadita de sal. Cocinar, removiendo a menudo, hasta que la cebolla esté tierna, unos 5 minutos. Añadir los tomates y cocinar hasta que estén ligeramente blandos, otros 5 minutos más o menos.
4. Añade el cilantro, el ajo, el chile en polvo y el comino. Sin dejar de remover, cocine hasta que el ajo esté aromático, entre 30 y 60 segundos.
5. Retire la olla del fuego y añada el arroz, los frijoles, el zumo de lima y la pimienta negra. Remover para mezclar y sazonar con sal y pimienta negra al gusto.
6. Para rellenar los pimientos, vierta primero el jugo sobrante. Luego rellene cada pimiento generosamente con la mezcla de arroz (si los pimientos eran realmente grandes, debería tener la cantidad justa de relleno; si le sobra, guárdelo para servir como guarnición).
7. Hornee a 425 durante 12 a 13 minutos. Sirva caliente con hojas de cilantro fresco por encima o cualquier otra guarnición de su elección. Las sobras se conservan bien en el frigorífico, tapadas, hasta 4 días.