

# PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE PESCADO Y MARISCO CON SALSA DE PIMIENTOS VERDES.



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

RIQUÍSIMOS, Y MUY SENCILLOS

## Ingredientes para 6 personas :

- 12 PIMIENTOS DE PIQUILLO
  - 250 GR. de FILETE LIMPIO DE ROSADA
  - 24 GAMBAS
  - 24 LANGOSTINOS
  - 24 MEJILLONES
  - SAL
  - 300 GR. de SALSA BECHAMEL MUY ESPESA
  - 1 CEBOLLA MEDIANA
  - 1 PIMIENTOS VERDES
  - 1 VASO DE CHUPITO de COÑAC
  - 1 DIENTE de AJO
  - 1 CHORRITO de NATA
- 

## Preparación:

### Paso 1

COCER AL VAPOR LOS MEJILLONES, QUITARLES LAS VALVAS Y CORTARLOS A 1'5 CM Y RESERVAR. PELAR LOS LANGOSTINOS Y LAS GAMBAS, CORTARLAS A 1'5 CM Y SALTEARLOS Y RESERVAR. CORTAR EN DADOS DE 1 CM EL PESCADO, SALTEAR Y RESERVAR. MEZCLAMOS EL PESCADO Y EL MARISCO CON LA BECHAMEL Y SALPIMENTAR. RELLENAMOS LOS PIMIENTOS Y LOS PONEMOS EN UNA BANDEJA DE HORNO PARA CALENTARLOS EN EL ÚLTIMO MOMENTO.

### Paso 2

PICAMOS LA CEBOLLA Y LOS PIMIENTOS Y LOS POCHAMOS HASTA QUE ESTÉN BLANDITOS. AÑADIMOS EL COÑAC, CALENTAMOS Y FLAMBEAMOS. AÑADIMOS LA NATA, COCEMOS UNOS 5 MINUTOS, Y TRITURAMOS.