

Creador: karmela



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

mezclar el queso con el atun y añadir el perejil y ajo, despues ir rellenando los pimientos rebozarlos en harina y despues en huevo y freir .

Ingredientes para 4 personas :

- 12 pimientos del piquillo
- 2 latas de atun
- 1 terrina de Queso de untar natural
- - Aceite - Sal
- Harina para rebozar
- 3 huevos batidos
- ajo y perejil

Preparación:

Paso 1

rapido barato y muy sabroso