

# PIMIENTOS RELLENOS DE CHAMPIÑONES



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

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Yo los metí al frigorífico y cuando vayamos a comerlos les hago la salsa, que seguramente me invente.

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 Bote de pimientos de piquillo
- 1 lata de champiñones
- harina
- leche desnatada
- Sal
- Ajo
- Nuez moscada
- Orégano

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Escurrir los pimientos y mientras se escurren hacemos la masa. Escurrir el agua de los champiñones, echarlos en un plato y cortarlos en cachos pequeños. Poner en una sartén un poco de aceite echar los champiñones y echarle encima la sal, el ajo en polvo, el orégano y la nuez moscada remover. Echar 2 cucharadas de harina remover bien que se mezcle todo y echar 1 vaso y 1/2 de leche, remover hasta que se espese la masa. Dejar enfriar un poco y empezar a rellenar los pimientos.