PIMIENTOS RELLENOS DE CHAMPIÑONES

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Ana Teresa

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
- Nues 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 satén 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.