Pimientos de piquillo rellenos de pescado

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

Creador: Penny



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
También se pueden añadir gambas peladas a la mezcla o palitos de surimi picados.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Bote de pimientos de piquillo
- 3 Rodajas de merluza
- 1 cucharada de Harina
- 150 / 200 ml de Leche
- Margarina
- 250 gr de 1 Brik nata
- 1 o 2 cucharadas de Tomate frito

Preparación:

Paso 1

Hervir la merluza en un poco de agua unos 10 minutos. Colar y picar la merluza muy fina.

Paso 2

En una sartén derretir la margarina y añadir la harina y luego la leche para hacer una bechamel. Antes de que espese demasiado, añadir la merluza removiendo bien. Dejar enfriar. En cuanto la masa se haya enfriado, rellenar los pimientos y meter en una fuente que pueda ir al horno.

Paso 3

En la misma sartén en la que se ha hecho la bechamel, incorporar el brick de nata con una cucharada de tomate frito. Calentar y verter sobre los pimientos. Horno 200º 20 minutos. Servir con arroz blanco.