PIMIENTOS RELLENOS

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

Creador: *antonia ferrer*



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

Descripción:

Una receta rica y vistosa, para quedar de lujo.

Ingredientes para 2 personas :

- 10 pimientos del piquillo
- 500 ml de salsa bechamel
- 250 gr de merluza
- 250 gr de rape
- 250 gr de gambas
- 1 cebolla (mejor cebolleta)
- 1 tomate pequeño
- ajo y perejil
- Queso rallado

Preparación:

Paso 1

Lo primero que haremos sera la farsa para rellenar los pimientos, en una sartén ponemos a pochar la cebolla, el ajo y el perejil, todo bien picadito, y una vez que tenga un bonito color dorado añadimos el tomate, también muy picadito, cuando este en su punto añadimos los pescado cortados pequeños, damos una vueltas y añadimos un par de cucharadas de salsa bechamel, para que se compacte un poco. Mientras la farsa se enfría ponemos en la picadora 4 pimientos del piquillo y la salsa bechamel, y picamos bien, Rellenamos los pimientos del piquillo con la farsa y reservamos. En el plato de servir (en mi caso estas bonitas cazuelitas) ponemos un poco de salsa bechamel con pimientos y encima los pimientos rellenos los cubrimos con un poco de queso y lo gratinamos a la vez que los calentamos. Listos para servir y para disfrutar.