

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE PESCADO Y MARISCO CON SALSA DE PIMIENTOS VERDES.



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

RIQUÍSIMOS, Y MUY SENCILLOS

Ingredientes para 6 personas :

- 12 PIMIENTOS DE PIQUILLO
 - 250 GR. *de* FILETE LIMPIO DE ROSADA
 - 24 GAMBAS
 - 24 LANGOSTINOS
 - 24 MEJILLONES
 - SAL
 - 300 GR. *de* SALSA BECHAMEL MUY ESPESA
 - 1 CEBOLLA MEDIANA
 - 1 PIMIENTOS VERDES
 - 1 VASO DE CHUPITO *de* COÑAC
 - 1 DIENTE *de* AJO
 - 1 CHORRITO *de* NATA
-

Preparación:

Paso 1

COCER AL VAPOR LOS MEJILLONES, QUITARLES LAS VALVAS Y CORTARLOS A 1'5 CM Y RESERVAR. PELAR LOS LANGOSTINOS Y LAS GAMBAS, CORTARLAS A 1'5 CM Y SALTEARLOS Y RESERVAR. CORTAR EN DADOS DE 1 CM EL PESCADO, SALTEAR Y RESERVAR. MEZCLAMOS EL PESCADO Y EL MARISCO CON LA BECHAMEL Y SALPIMENTAR. RELLENAMOS LOS PIMIENTOS Y LOS PONEMOS EN UNA BANDEJA DE HORNO PARA CALENTARLOS EN EL ÚLTIMO MOMENTO.

Paso 2

PICAMOS LA CEBOLLA Y LOS PIMIENTOS Y LOS POCHAMOS HASTA QUE ESTÉN BLANDITOS. AÑADIMOS EL COÑAC, CALENTAMOS Y FLAMBEAMOS. AÑADIMOS LA NATA, COCEMOS UNOS 5 MINUTOS, Y TRITURAMOS.