

canapés de pimiento relleno de atún



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

Creador: bertodu **Recetizador:** Chechurue



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

los hago la víspera de comerlos para que el relleno esté más espeso

Descripción:

unos canapés fáciles que se pueden dejar preparados la víspera

Ingredientes para 4 personas :

- 2 pimientos verdes grandes
- una lata de atún natural
- 4 Filetes de anchoas en aceite
- 3 cucharadas de salsa bechamel
- tostas o biscotes para la base
- una pizca por canapé de pimiento caramelizado

Preparación:

Paso 1

preparar la salsa bechamel, con leche, margarina y harina

Paso 2

en un bol, poner la lata de atún escurrida, partir a trocitos las anchoas y mezclarlas

Paso 3

mezclarlo todo con la salsa bechamel

Paso 4

con un cuchillo afilado vaciar los pimientos de semillas

Paso 5

con una cuchara larga ir rellinando los pimientos y meterlos a la nevera por lo menos 2 horas o mejor hacerlos la víspera, cuanto más tiempo más espeso queda el relleno, Sacar de la nevera, y hacer cortes de unos dos centímetros y montar los canapés, primero el pan tostado, luego el trozo de pimiento y para dar un toque de color, un poco de pimiento rojo confitado, que se puede sustituir por pimiento asado, o incluso una cucharadita de tomate