

Pimientos del piquillo rellenos



Ingredientes:

- 12 pimientos del piquillo
- 200 gr de merluza
- 100 gr de gambas
- 1 cebolleta fresca
- 1 pimiento morrón
- 1/2 litro de leche
- 25 gr de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- 1 decilitro de aceite
- Sal y pimienta

Preparación:

Pelar las gambas. Desmenuzar la merluza, desechando piel y espinas.

Asar el pimiento en el horno, quite piel y pepitas.

Picar en pequeños la cebolleta, y rehogue en una sartén con el aceite.

Cuando este transparente añadir la merluza desmenuzada y dar unas vueltas, a temperatura baja.

Incorporamos las gambas a la merluza y damos unas vueltas durante 2 minutos.

Preparar aparte una bechamel con la leche, la mantequilla y la harina.

Pimientos del piquillo rellenos

Echamos parte de la bechamel al relleno para hacerlo homogéneo y retiramos del fuego.

Con una cucharilla rellenamos los pimientos y los vamos colocando en una fuente de barro.

Echamos el resto de la bechamel el pimiento morrón asado y pasamos por batidora, derramando la mezcla sobre los pimientos rellenos.

Metemos en el horno 10 minutos a 180 grados.