

# Recetario

## PIMIENTOS RELLENOS DE MARISCO CON SALSA

### INGREDIENTES:

12 Pimientos de piquillo  
12 gambas o langostinos  
1 cebolla  
1 cuchara de mantequilla  
1 cuchara de harina  
250ml de leche  
Sal  
Pimienta molida  
Una pizca de nuez moscada  
Aceite de oliva

Para la salsa:  
3 Pimientos de piquillo  
1/2 cebolla  
200ml de nata líquida



### PASO A PASO:

En una sartén con aceite, pochamos la cebolla a fuego suave para que no se dore, una vez hecha, pelamos los langostinos, los partimos en dados y los incorporamos, los dejamos hacer 2 minutos. Los retiramos y en la misma sartén preparamos una Besamel, para ello echamos la mantequilla, cuando esté derretida y caliente echamos harina y con unas varillas removemos para que se cocine. Echamos la leche poco a poco y seguimos moviendo para que no se formen grumos. Añadimos un poco de sal, pimienta y la pizca de nuez moscada. Lo cocinamos unos 10 minutos sin dejar de remover y luego le echamos el sofrito y los langostinos. Una vez que esté espeso y se suelte de la sartén lo retiramos y dejamos que enfríe. A continuación rellenamos los pimientos con una cuchara y les vamos poniendo en una bandeja.

Para la salsa:

En una cazuela sofreímos la cebolla cortada, le echamos los pimientos también cortados, añadimos la nata líquida y la sal y dejamos hacer a fuego medio. Una vez que hierve lo quitamos y trituramos con la batidora.

Presentación:

Para emplatar hay dos maneras.

Colocar tres pimientos rellenos en un plato y bañar con un poco de salsa o se puede rebozar cada pimiento en harina y huevo y bañar con la salsa. Los podemos acompañar con unas patatas chip.

