

Recetario

PIMIENTOS RELLENOS DE GAMBAS Y MEJILLONES

INGREDIENTES:

1 bote de pimientos del piquillo
300ml de nata líquida
1 cebolla
100gr de mantequilla
20gr de harina
200ml de leche
150gr de mejillones sin cáscara
150gr de gambas peladas
1 huevo
Aceite
Sal
Pimienta



PASO A PASO:

Primero ponemos a escurrir los pimientos y guardamos el caldo sobrante.

Para hacer el relleno:

Picamos la cebolla muy pequeño, también los mejillones y las gambas.

En una cazuela ponemos la mantequilla y echamos la cebolla. Dejamos dorar y a continuación le ponemos los mejillones y las gambas y dejamos hacer un poco. Incorporamos el harina y removemos bien, añadimos la leche poco a poco y removemos para que no se pegue, le ponemos sal y un poco de pimienta.

Una vez que tengamos una masa la dejamos reposar un poco.

Rellenamos los pimientos con la masa los pasamos por harina y huevo y los freímos en abundante aceite. Sacamos y dejamos escurrir.

Para la salsa:

En una cazuela ponemos la nata líquida, el caldo que nos sobró de los pimientos y unos 4 pimientos que hemos dejado. Lo dejamos hervir un poco a fuego lento.

Lo trituramos con la batidora para que quede una salsa fina.

Presentación:

Ponemos los pimientos en un plato y regamos por encima con la salsa, adornamos con perejil.

