Recetas SAL Y PIMIENTA



PLATOS PRINCIPALES

Pimientos del piquillo rellenos de marisco

10min · 4 raciones · 370 kcal

Ingredientes

RELLENO

- 1 bote de pimientos del piquillo
- 2 huevos duros
- 6 palitos de cangrejo
- 15 gambas peladas
- Queso rallado

SALSA

- 1/2 puerro
- 2 cucharadas de maicena
- 1/2 de vino blanco
- El líquido de los pimientos
- Un pimiento del piquillo cortado en tiras
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 200 ml. de nata líquida

Elaboración

1. Comenzamos con la salsa
2. Lavamos y troceamos el puerro y lo ponemos en una sartén con aceite a fuego medio, dejamos que se dore unos minutos.
3. Añadimos la maicena y removemos, el vino blanco y la nata líquida.
4. Añadimos también el líquido de los pimientos y un pimiento cortado en tiras, un poquito de sal, pimienta molida, seguimos removiendo a fuego lento unos minutos, hasta que la salsa espese.
5. Por último, trituramos todo en la batidora.
6. Hervimos y troceamos los huevos duros en un bol, junto con los palitos de cangrejo y las gambas (si estuvieran congeladas habría que pasarlas antes por la sartén).
7. Vamos precalentando el horno a 180 grados.
8. Ponemos dos cucharadas de la salsa de los pimientos dentro del bol con el marisco y el huevo y mezclamos todo bien.
9. Rellenamos los pimientos con la mezcla del bol y ponemos la salsa por encima junto con un poco de queso rallado.
10. Horneamos 10 minutos y servimos

POR RACIÓN | **18 g** Proteínas | **23 g** Grasas | **18 g** Hidratos | **1,4 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta