

Receta de Piquillos Rellenos de Merluza y Langostinos

18 Nov 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de pimientos del piquillo rellenos, es muy fácil de preparar y queda exquisita para toda la familia, siendo muy apropiada para tomar pescado de una forma diferente.

Ingredientes

- Pimientos del piquillo enteros en tarro o lata (una o dos)
- Filetes de merluza (dos o tres, pueden ser congelados)
- Langostinos (a vuestra elección)
- Leche entera o semi (un vasito)
- Quesitos (dos o tres ligeros)
- Cebolla (una pequeña)
- Mantequilla
- Salsa de tomate (casera o de brik)
- Queso rallado enmental

Modo de Preparación

1. Preparar el relleno, poner en una sartén un poco de mantequilla, la cebolla picadita y la merluza y los langostinos en trocitos
2. Cuando esté todo bien pochado, añadir los quesitos y un poquito de leche, no mucho para que no quede muy líquido, dejarlo que se enfríe
3. Mientras reposa el relleno, preparar la salsa mezclando con la batidora un pimiento del piquillo con la salsa de tomate
4. Rellenar los pimientos con la mezcla preparada y con la ayuda de una cucharita pequeña
5. En una fuente poner la salsa en el fondo y encima los pimientos ya rellenos, espolvorear el queso rallado por encima y meter al horno con el grill puesto unos minutos para que se dore el queso
6. Servir calientes o templados como mas os gusten y....buen provecho!!!