

Receta de Piquillos Con Atún Gratinados Al Horno

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta que es una de mis preferidas y espero que sea de vuestro agrado también, se trata de Pimientos del piquillo rellenos de atún y con bechamel gratinados.

Ingredientes

- Pimientos del piquillo en lata (una o dos, según comensales)
- Atún en aceite (dos o tres latas)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Cebolla (una mediana)
- Aceite de oliva
- Harina, leche y sal (para la bechamel)
- Queso rallado

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite de oliva, freír la cebolla bien picadita y cuando esté dorada sin llegar a quemarse, añadir el atún desmenuzado y remover
2. Picar los huevos cocidos en trocitos y añadirlos al sofrito, echar un poco de sal
3. Abrir las latas de pimientos y con una cucharilla ir rellenándolos y colocándolos en una fuente para horno
4. Preparar una bechamel no muy espesa, y echarla encima de los pimientos
5. Espolvorear con el queso rallado y meter al horno a gratinar hasta que esté doradito y..... listos para comer
!!!!