

Pimientos rellenos de marisco

por gijonilla



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Verduras

Temporada: Todo el año

Técnica: to-sauté

País: España

Ingredientes

6 pimientos rojos grandes
12 langostinos
1 cebolla grande
2 tomates
2 pimientos morrones
2 ajos
Salsa bechamel
Vino blanco
Perejil
Pimienta
Aceite
Sal

Preparación

- Ponemos los pimientos en una bandeja de horno y horreamos con aceite por encima para poder pelarlos. Los pelamos y quitamos las semillas, abriéndolos por el lado del rabito. Reservamos.
- Hacemos una bechamel con mantequilla, harina, leche y caldo de cocer las cabezas y cáscaras de los langostinos.
- Troceamos los langostinos y se añaden a la bechamel, dejando que se cuezan en ella unos minutos.
- Dejamos enfriar y rellenamos los pimientos.
- Tapamos los pimientos con los corazones o un casquete de cebolla y un palillo. Enharinamos, pasamos por huevo y freímos.
- En una cazuela, doramos la cebolla picada y los ajos majados. Cuando se dore, añadimos los tomates pelados, los pimientos morrones picados, un buen chorro de vino blanco y el caldo de cocción de los langostinos. Dejamos que se reduzca y vertemos sobre los pimientos rellenos.
- Dejamos que se haga todo a fuego lento durante 30 minutos, removiendo de vez en cuando.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/229177/pimientos-rellenos-de-marisco/>