

Pimientos de piquillo rellenos

por Ramoni



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Muy baja

Tipo de plato: Entrantes

Ingrediente principal: Verduras

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

2 latas de pimientos de piquillo

3 cucharadas de mayonesa

1 cebolla pequeña

12 palitos de cangrejo

2 huevos

50 gr de aceite de oliva

sal

pimienta

Preparación

Cocer los huevos.

Trocear los palitos de cangrejo.

Poner la cebolla en el aceite y poner a pochar. Cuando esté blanda y transparente se incorpora el huevo cocido, los palitos de cangrejo, la sal y la pimienta. Se deja enfriar y se añade la mayonesa.

Rellenar los pimientos con esta mezcla.

Se puede decorar con unas hojas de lechuga por encima.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/66178/pimientos-de-piquillo-rellenos/>