

# Pimientos rellenos de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Sal:** A gusto

**Agua:** Cantidad necesaria

**Pimientos Verdes:** 4 Unidades

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Vino Blanco:** 2 cdas.

**Pimiento rojo:** 1 Unidad

**Queso Crema:** 1 cda.

## Relleno

**Sal:** A gusto

**Camarones:** 15 Unidades

**Harina:** 1 cda.

**Nuez Moscada:** A gusto

**Merluza:** 2 Filetes

**Leche:** 1 1/2 Taza

**Cebolla:** 1 Unidad

**Ajo picado:** 1 cdita.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Manteca:** 1 cda.

**Jamón crudo:** 100 g

## Preparación de la Receta

- Coloque los pimientos en una placa con aceite y condimente con sal
- Cocine en horno a una temperatura de 180°C durante 30 minutos.
- Retire del horno y pele.

## Relleno

- Retire la piel de los filetes y pique.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla*, junto con el *ajo*.
- Agregue el *jamón* cortado en bastoncitos y la merluza junto con los *camarones*.
- Agregue la *manteca* deje que se derrita, luego incorpore la *harina* y mezcle.

- Añada la leche hervida junto con la nuez moscada, forme una salsa bechamel y condimente con sal.

## Armado

- Procese el *pimiento* rojo en un mixer junto con el vino, el queso *crema* y aceite de oliva
- Agregue agua de ser necesario.
- Caliente en una olla y condimente con sal.
- Rellene los pimientos verdes y caliente en el horno 5 minutos.

## Presentación

- Sirva en un plato una base de salsa y por encima los pimientos rellenos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pimientos-rellenos-de-pescado>