

[Mar] Pimientos rellenos

Ingredientes

- 1 rodaja de salmón fresco.
- 400 g de gambas.
- 6 tronquitos de cangrejo.
- Unos pocos berberechos.

Elaboración

1. Cocer el salmón con una hoja de laurel y sal.
2. Cocer las gambas con sal.
3. Abrir los berberechos al vapor.
4. Desmenuzar y mezclar todo.
5. Hacer una bechamel cremosita con pimienta y nuez moscada.
6. Añadir todo y dejar enfriar.
7. Rellenar los pimientos.
8. Luego los rebozamos con harina y huevo y freímos.
9. Más o menos se necesitan 3 latas de pimientos para estas medidas.

From:

<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:

https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:mar:pimientos_rellenos1

Last update: **2025/12/25 13:05**

