2025/11/21 06:40 1/1 [Mar] Pimientos rellenos

[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://euloxio.myds.me/dokuwiki/ - Euloxio wiki

Permanent link:

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

Last update: 2024/12/08 08:03

