

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS

INGREDIENTES:

Pimientos del piquillo

Cebolla

Harina

Gambas

Tomate frito

Alioli

ELABORACIÓN:

Se fríe la cebolla cortada lo mas pequeña posible, a la misma vez se van cociendo las espinacas, cuando la cebolla este pochada se le añaden las gambas y cuando esten hechas se le añaden las espinacas, se le añade sal y harina hasta que formemos una masa algo espesa para poder rellenar los pimientos, cuando tengamos la masa se le añade un poco de tomate frito.

Dejamos enfriar nuestra masa y pasamos a rellenar los pimientos. Cuando los tengamos rellenos se calientan por ejemplo en el microondas un par de minutos y cuando estén calientes se le pone por encima una pequeña capa de alioli, a continuación los pasamos al horno para que gratine un poco el alioli y listo.