



Pimientos rellenos

Ingredientes

- 16 pimientos de piquillo
- 800 g de pescado limpio
- 12 almejas
- huevo
- 1 cucharadas harina
- 1/2 pimiento verde
- 2 ajos
- cebolla.

Preparación

Rellenar los pimientos con trozos de pescado crudo troceado .

Rebozar con harina y huevo y se freír .

Reservar .

En una sartén rehogar la cebolla y el pimiento verde .

Añadir la harina y dar una vuelta .

Añadir el caldo de pescado, las almejas y los pimientos fritos y se deja cocer de 8' a 10' .

.