



*Vitalia*

para comer como en casa

Piquillos rellenos de merluza y gambas



## ingredientes (4 personas)

-16 piquillos

*Para el relleno*

-400g de merluza congelada, 4 cucharadas de puré de papa en copos, 1 vasito de leche evaporada, 4 dientes de ajo

-perejil picado

*Para la salsa*

-2 cebolla, 10 piquillos, 1 cucharada de pimiento choricero, 200g de leche evaporada, vino blanco

Además

-pimienta negra, nuez moscada y aove

# Piquillos rellenos de merluza y gambas

 1h 15min

## elaboración

1-Dorar los ajos laminados. Agregar las gambas, la merluza, la leche evaporada, cocer, espesar con el puré de papa e copos y chafar o triturar ligeramente con la batidora. Dejar templar y refrigerar.

2-Rellenar los piquillos de la mezcla de pescado y marisco con ayuda de una lengua pastelera, meter al horno aceitados, con una pizca de azúcar a 220º unos 10m.

3-Mientras, habremos pochado las cabezas de gambas, chafar, retirar, añadir la cebolla y piquillos con el choricero, desglasar con vino blanco, evaporar, agregar la leche evaporada, espesar y triturar.

4-Servir los piquillos rellenos sobre un lecho de salsa y decorar con hierbas frescas.

Accede a [todas nuestras recetas](#): 