¿QUÉ SE COCINA EN...?

Dantza

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE GAMBAS

Ingredientes

- 12 Piquillos de Lodosa Dantza (Lata 1/2 Kg)
- 250g de gambas
- 250ml de leche
- 1 cebolla
- 35g de harina
- 35g de mantequilla
- Sal
- Pimienta
- Perejil

Salsa

- 8 Piquillos de Lodosa Dantza
- 1 brick (200ml) de nata para cocinar
- 25g mantequilla
- Sal
- Pimienta
- Perejil

Preparación

1. En una sartén ponemos a fundir la mantequilla a fuego medio. Añadimos la cebolla picadita con un poco de sal y pimienta molida y la sofreímos unos 4 minutos hasta que empiece a dorarse.
2. Añadimos las gambas peladas y las dejamos cocinar un par de minutos. Después agregamos la harina y la tenemos un par de minutos más hasta que se mezcle bien con el resto de ingredientes y para que se tueste un poquito.
3. Vertemos la leche que la tendremos templadita y la removemos bien para que la harina se integre y desaparezcan los grumos.
4. Añadimos la sal y perejil picadito al gusto y, seguimos removiendo hasta que espese.
5. Retiramos del fuego y lo pasamos a otro recipiente hasta que se temple antes de empezar a rellenar.
6. Abrimos la lata de Piquillos de Lodosa Dantza, escurrimos y seleccionamos 12 de ellos. Vamos rellenado cada pimiento con ayuda de una cucharilla teniendo cuidado de que no se rompan para que queden enteros y llenándolos hasta el borde pero sin que sobresalga el relleno.
7. Para la salsa añadimos la mantequilla en una sartén y, cuando se derrita añadimos la pimienta y 8 Piquillos de Lodosa Dantza. Echamos un poquito de sal y sofreímos un par de minutos. Agregamos la nata liquida y el perejil picadito y removemos 5 minutos.
8. Pasamos la salsa por la batidora o trituradora hasta obtener una crema fina.
9. En un recipiente para horno añadimos la salsa y colocamos encima los Piquillos rellenos. Podemos reservar un poco de salsa para luego bañarlos por encima antes de servir,
10. Horneamos 8-10 minutos con el horno precalentado a 200°... ¡Y listo! Servimos bien calientes y ya podemos disfrutar de esta deliciosa receta que es ideal para cualquier evento o reunión porque están exquisitos y lucen espectaculares.