

Pimientos del piquillo rellenos de ensaladilla



Nombre de la receta

Pimientos del piquillo rellenos de ensaladilla

Tiempo

1.5 Segundos

Dificultad

Muy sencilla

Personas

4

Alérgenos



Crustáceos



Huevo



Pescado



Leche

Descripción

Pimientos del piquillo rellenos de ensaladilla, de manzana, atún y palitos de mar

Ingredientes

- 8 pimientos del piquillo grandes
- 1 manzana
- 2 latas de atún
- 6 palitos de cangrejo
- 3 cucharadas soperas de mahonesa
- 1 cucharada soperas de tomate frito
- 1 cucharadita de ketchup

Pasos

1 En primer lugar picamos finamente los palitos de mar, y la manzana pelada.



2 En un bol, echamos lo picado en el paso anterior y añadimos el atún bien escurrido. Le añadimos la mahonesa, el tomate frito y la pizca de ketchup. Removemos todo y dejamos una masa compacta.



3 Pasamos a rellenar nuestros pimientos escurridos de su jugo. Emplatamos a nuestro gusto y ya tenemos preparados nuestros ricos pimientos rellenos de ensaladilla.

Observaciones o consejos

Este plato puede servir de primero o como entrante. En esta ocasión para presentar el plato, hemos puesto una base de col picada y unas tiras de zanahoria. No hemos utilizado mahonesa hecha en casa pues, aunque estemos en invierno, siempre es mejor curarnos en salud de la salmonelosis. La cucharada de tomate frito también es del que compramos en la tienda, pues para tan poca cantidad, no merece la pena cocinar una salsa casera

Autor

Matilde Linares