



Pimientos del piquillo rellenos de langostinos y setas

Ingredientes 2-4 personas

12 pimientos del piquillo

Para el caldo

Aceite de oliva virgen extra

1 Diente de ajo

Cabezas y cáscaras de los langostinos

2 Cucharadas de Tomate triturado

Sal

Para el relleno

Aceite de oliva virgen extra

1 Diente de ajo

100 g de champiñones portobello

100 g de setas

250 g de langostinos o gambas

perejil fresco al gusto

Para la bechamel

40 g de aceite de oliva

40 g de harina integral

400 ml de leche

100 ml de caldo

Ingredientes 6-10 personas

18 Pimientos del piquillo

Para el caldo

Aceite de oliva virgen extra

3 Dientes de ajo

Cabezas y cáscaras de 750g de langostinos

6 Cucharadas de Tomate triturado

Sal

Para el relleno

Aceite de oliva virgen extra

3 Dientes de ajo

300g de Champiñones portobello

300g de Setas

750g de Langostinos o gambas

Perejil fresco al gusto

Para la bechamel

120g de Aceite de oliva

120g de Harina integral

1200ml de Leche

300ml de Caldo

Ingredientes 12-16 personas

36 Pimientos del piquillo

Para el caldo

Aceite de oliva virgen extra

6 Dientes de ajo

Cabezas y cáscaras de 1500g de langostinos

12 Cucharadas de Tomate triturado

Sal

Para el relleno

Aceite de oliva virgen extra

6 Dientes de ajo

600g de Champiñones portobello

600g de Setas

1500g de Langostinos o gambas

Perejil fresco al gusto

Para la bechamel

240g de Aceite de oliva
240g de Harina integral
2400ml de Leche
600ml de Caldo

Preparación

Paso previo: preparamos un caldo con las cabezas y cáscaras de los langostinos; en una cazuela ponemos aceite de oliva virgen extra, el ajo, las cabezas y cuerpos de los langostinos y, cuando hayan cogido color, añadimos dos cucharadas de tomate triturado. Cocinamos todo junto un par de minutos, cubrimos con agua, añadimos sal y, cuando rompa a hervir, desespumamos y dejamos que cueza a fuego medio 20 minutos. Colamos y reservamos. Preparamos el relleno en una sartén con aceite de oliva: doramos el ajo, los champiñones y las setas muy picados y los salteamos 2-3 minutos. Incorporamos los langostinos pelados y picados y perejil fresco picado y cocinamos 2 minutos. Retiramos y reservamos. Hacemos la bechamel y agregamos +100 ml del caldo que hemos preparado para darle sabor y textura (o +100 ml de caldo de pescado o verduras). Si hay trozos muy gruesos de setas o langostinos, podemos picarlos. Mezclamos el relleno con 200 g de bechamel hasta lograr una mezcla con textura cremosa. Preparamos la salsa triturando la bechamel que ha sobrado con dos pimientos. Rellenamos los pimientos y servimos con la salsa.

Notas

Podemos rellenar los pimientos con lo que más nos guste. También son perfectos para llevar a la oficina. En la nevera los pimientos aguantan 2-3 días. Se pueden congelar en porciones individuales y también el caldo que hemos preparado y utilizarlo en otras recetas