

PIMIENTOS RELLENOS DE CANTARHELUS

INGREDIENTES:

**½ KILO DE CANTARHELUS
1 BOTE DE PIMIENTOS
AJO
SAL
ACEITE
CEBOLLA
1 HUEVO COCIDO
HARINA
LECHE
SALSA DE TOMATE**

1.- EN UNA CAZUELA CON UN POCO DE ACEITE, REHOGAMOS EL AJO Y LA CEBOLLA BIEN PICADA.

2.- SE LIMPIAN LOS CANTARHELUS CON UN CUCHILLO Y PAPEL. NO PASAR POR AGUA. LOS TROCEAMOS CON LAS MANOS Y LOS AÑADIMOS A LA CAZUELA.

3.- CUANDO ESTEN HECHOS, RALLAREMOS EL HUEVO, LE AÑADIREMOS HARINA Y LA REHOGAREMOS. IREMOS ECHANDO LA LECHE POCO A POCO PARA QUE SE HAGA UNA BECHAMEL. DEJAR COCER UN RATO PARA QUE QUEDE MAS FINA

4.- SALSA DE TOMATE: EN UNA CAZUELA POCHAREMOS CEBOLLA Y EL AJO CON UN POCO DE SAL. AÑADIREMOS TOMATE ENTERO Y EL LIQUIDO DE LA LATA DE PIMIENTOS, DEJAREMOS COCER. ESTE CONTENIDO LO PASAREMOS POR EL PASAPURÉ.

5.- EN UNA CAZUELA ANCHA PONDREMOS LA SALSA DE TOMATE. RELLENAREMOS LOS PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y LOS DEJAREMOS SOBRE LA SALSA. COCEREMOS PARA QUE TOMEN SABORES.