

Receta de Pimientos del Piquillo Rellenos

20 Oct 2016



Buenos días a tod@s, hoy tenemos una nueva receta de una seguidora, nos cuenta que son muy fáciles de preparar y que quedan riquísimos para cualquier estación del año estos **Pimientos del Piquillo Rellenos**, muchas gracias a **Isa Cortés** por enviarnos esta rica receta.

Ingredientes

- Pimientos del piquillo (una lata)
- Mayonesa (dos o tres cucharadas)
- Atún en escabeche (una lata)
- Palitos de cangrejo (una bolsita)
- Huevos cocidos (dos)

Modo de Preparación

1. Sacar los pimientos de la lata y cortarlos en forma de tulipán
2. Vaciar el interior y reservarlo
3. Mezclar la mayonesa, el atún, los palitos de cangrejo troceados y los huevos picaditos, todo junto mezclarlo en un bol
4. Rellenar los pimientos con la mezcla
5. Triturar lo vaciado de los pimientos con un poco de nata o mayonesa
6. Colocar en una fuente la mezcla triturada y encima poner los pimientos
7. Servir fresquitos y....buen provecho!!!