Receta de Pimientos del Piquillo con Gulas

22 Dic 2016

Buenos días a tod@s, seguimos con los preparativos para la cena de Noche Buena, y en esta ocasión nuestra amiga **Marisol** nos propone preparar estos ricos **Pimientos del Piquillo rellenos de Gulas** que resultan muy apropiados como entrantes para la cena de esta noche tan especial.

Ingredientes

- Pimientos del piquillo (una lata)
- Aceite de oliva
- Gulas (una o dos bandejas)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Guindilla (una o dos)
- **Para la Salsa**:
- Aceite de oliva
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (dos o tres)
- Pimiento verde (uno)
- Tomate natural triturado
- Tinta de calamar (una bolsita)
- Avecrem (una pastilla)
- Vino blanco (un vasito)
- Harina (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Rehogar las gulas en una sartén con un poquito de aceite de oliva y uno o dos ajos laminados y una guindilla, reservar para después
2. Sacar los pimientos y secarlos un poco, después rellenarlos con las gulas preparadas y colocarlos en una fuente
3. Preparar la salsa de acompañamiento
4. Poner un poquito de aceite en una sartén y rehogar la cebolla, unos ajos y el pimiento verde y cuando esté bien pochadito, añair un poco de tomate triturado y dejar cocer un ratito, después echar la tinta de calamar y remover bien
5. Echar la pastilla de avecrem y el vaso de vino blanco, un poquito de pimienta negra y una cucharadita de harina para espesar la salsa, dejar cocer un rato para que se mezclen bien los sabores
6. Servir los pimientos rellenos con las gulas y acompañados de esta rica salsa y buen provecho!!!