



NUESTROS CENTROS

Avda. Ciudad de
Barcelona, 148
28007 Madrid
Tel. 91 502 05 94

Paseo Dr. Vallejo
Nájera, 47-49
28005 Madrid
Tel. 91 365 28 09

Paseo Dr. Vallejo
Nájera, 42
28005 Madrid
Tel. 91 517 16 11

Pimientos de Piquillo Rellenos

Receta de Mónica del Olmo

Ingredientes: (para 13-14 pimientos)

- 1 Bote de Pimientos de Piquillo.
- 2 Huevos Cocidos.
- 14 Palitos de Cangrejo.
- 2 Latas de Atún en Aceite de Girasol.
- Mayonesa

Preparación:

Primero picar lo más pequeño que podamos los huevos cocidos, los palitos de cangrejo y el atún (previamente quitamos el aceite sobrante de la lata). Lo ponemos en un bol y le echamos mayonesa al gusto. Mezclamos todo bien.

Después, sacar los pimientos del bote y ponerlos a escurrir en un papel absorbente para que no tengan tanto líquido, luego rellenarlos con nuestro relleno ayudándonos de una cuchara.

Meter al frigorífico, se comen fríos.