**9.-Pimientos rellenos con rape y gambas.**

Ingredientes: 12 pimientos

* Lata de pimientos del piquillo marca- Lores de “Bureta”, separamos los pimientos sanos y guardar los rotos que los necesitamos para la salsa.
* Rape cocido (un poco)-200g.
* Gambas crudas peladas y cocidas un poco (se cuecen a la vez que el rape).100g.
* Sofrito con puerro (bastante cantidad) -100g.
* Tomate frito
* Nata para cocinar de 200g.
* Puerro -1/2 para la salsa.
* Huevo / harina para rebozar los pimientos.
* Aceite de oliva para freír los pimientos ya rebozados.
* Besamel

Elaboración:

1. Abrir la lata de pimientos y separa, limpiar de las semillas los pimientos enteros no rotos, guardar los rotos limpios.
2. Prepara la masa a base de rape cocido, gambas ya cocidas, el sofrito, y besamel (harina (80g), mantequilla (80g), leche (500g)). Dejamos enfriar.
3. Ponemos la masa en manga pastelera y rellenamos los pimientos.
4. Rebozar los pimientos con harina y después con huevo y a freír en abundante aceite caliente. Guardar en una cazuela de barro.
5. Hacemos un sofrito de puerro, añadimos 3 pimientos rotos y el tomate (corregir la sal, y el azúcar) lo ponemos en el vaso de una batidora, en este momento añadimos la nata y a batir. Echamos esta crema sobre los pimientos y a cocer varios minutos.