Pimientos del Piquillo Rellenos

Cocina: Española | Dificultad: Media | Tiempo: 45 min | Porciones: 4

Ingredientes

- 12 pimientos del piquillo
- 250 g bacalao desalado
- 300 ml bechamel
- 1 cebolla
- Aceite de oliva
- Harina para rebozar

Preparacion

1. Desmigar el bacalao y pocharlo con cebolla.
2. Mezclar con bechamel espesa.
3. Rellenar los pimientos con la mezcla.
4. Rebozar ligeramente en harina.
5. Servir con salsa de piquillo triturada.