

Pimientos del piquillo rellenos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 35 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Se trata de un plato que puede formar parte de una alimentación ovolácteovegetariana.

Modo express

1. Pique las verduras y sofríalas junto con las salchichas y un chorrito de aceite en el menú Freír/Sofreír, a 180º durante 15 minutos.
2. Cuando falten 3 minutos, añada unas cucharaditas de bechamel. Salpimiente.
3. Rellene los pimientos con el preparado y meta 6 el molde de aluminio.
4. Salsee con el resto de la bechamel y programe el menú Horno a 180º durante 10 minutos.

5. Repita el horneado con los otros 6 pimientos.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de unos 20 cms de diámetro.