



### INGREDIENTES:

- 2 latas de pimientos de piquillo
- 150-200 de cebolla
- 3 dientes de ajo pelados
- 50 gramos de aceite de oliva
- 400-450 gramos de leche
- 120 gramos de harina
- 350 gramos de bacalao salado ( desalado) en trocitos
- 150 gramos de gamba pelada, ya escurrida, si es fresca mejor
- pimienta recién molida

### PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso el aceite ,la cebolla, y los ajos y **programar 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 4**
2. Acabado el tiempo añadir la harina y **programar 4 minutos, a temperatura 100 grados, a velocidad 4**
3. Añadir los trocitos de bacalao, la gamba, la leche, y pimienta y **programar 7 minutos, a temperatura 100 grados, velocidad 2-3, giro a la izquierda**
4. Si quedara muy clarito añadir una cucharada de maicena y **añadir 1 minuto mas, a temperatura 100 grados, velocidad 3, giro a la izquierda**
5. Sacar del vaso y cuando enfríe llenar los pimientos, cubrir con una bechamel clarita u otra salsa y hornear un poco.