



FILETE DE PESCADO RELLENO DE CAMARONES

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado abiertos por la mitad
- ½ taza de camarones pacotilla, cocidos (150 gr)
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 2 cucharadas de chiles chipotles adobados
- ¼ de taza de leche
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de queso manchego rallado (200 gr)

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Procedimiento:

1. Licúa el queso crema con los chiles y la leche. Salpimenta al gusto, reserva.
2. Coloca un poco de los camarones sobre los filetes abiertos y cierra en un refractario, pon los filetes y báñalos con la salsa. Espolvorea el queso rallado y hornea a 180 °C por 25 minutos o hasta que el pescado esté cocido.
3. Sirve.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4