



## 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.

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| <b>Tiempo de preparación:</b> | 30 minutos |
| <b>Tiempo de Horneado:</b>    | 25 minutos |
| <b>Grado de dificultad:</b>   | Fácil      |
| <b>Porciones:</b>             | 4          |