

## ***PEMENTOS DO PIQUILLO CON RECHEO DE CACHUCHA***

- 12 pementos do piquillo
- Unha cullerada de manteiga
- ½ litro de leite
- 2 ovos
- Sal
- 200 gramos de cachucha
- Un chorro de aceite
- 4 culleradas de fariña
- Aceite para fritir

Cócese a cachucha, pícase e resérvase; tamén se reserva a auga da cocción. Póñense o aceite e a manteiga nunha tixola. Cando estea quente, engádese a metade da fariña e revólvese ben coas variñas. Bótase o leite pouco a pouco, sálgase, engádese a metade da cachucha picada e dánselle unhas voltas. Retírase do lume e déixase a arrefriar nunha fonte.

Os pementos ásanse no forno, quítaselles a pel e éñchense co bechamel. Os pementos que rompan gárdanse para facer o mollo.

### **PARA O MOLLO:**

- 1 pemento vermello
- 1 copa de coñac
- Un chorro de aceite
- Sal
- Unha cebola
- 4 dentes de allo
- Auga de cocer a cachucha
- Cachucha

Ponse o aceite ao lume coa cebola, os allos e os pementos, todo picado. Déixanse fritiruns minutos e despois engádense o coñac, a cachucha e a auga de cocer. Déixase cocer todo 15 minutos e pásase polo batedor ata que quede unha salsa fluída. Resérvase quente.

Frítense os pementos en aceite, rebozados en fariña e ovo.

Ponse unha pouca salsa nun prato e os pementos por riba.

## ***FILLOAS***

- 8 CULLERADAS DE FARIÑA
- 4 OVOS
- TOUCIÑO PARA UNTAR
- 1 VASO DE LEITE
- 1 VASO DE AUGA
- SAL

Bátense os ovos nunha cunca grande, bótanse o leite, a auga e a fariña pouco a pouco, esta última pasada por un coador para que non leve grumos. Bátese todo ben coas variñase engádese o sal. Quéntase a tixola, úntase co touciño e vanse facendo as filloas, movéndoas coa man para que non queden moi grosas.