

Pimientos rellenos de bacalao



**Nombre de la receta**

Pimientos rellenos de bacalao

**Tiempo**

1.5 Horas

**Dificultad**

Media

**Personas**

4

**Alérgenos**

Gluten     Huevo     Pescado     Leche

**Descripción**

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa sencilla.

**Ingredientes**

- 15 pimientos del piquillo

- 1/2 Kilos de bacalao al punto de sal
- 1 cebolla
- 1 puerro pequeño
- 2 cucharadas soperas de harina
- 1/2 litros de leche
- 200 mililitro de nata líquida
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 huevo duro

## Pasos

**1** En primer lugar abrimos el recipiente de los pimientos y los ponemos a secar en una bandeja con papel absorbente y reservamos el caldo. Los limpiamos bien si traen alguna pepita interior. Utilizaremos pimientos ya asados que encontramos en el mercado.

**2** En una sartén echamos el aceite de oliva y pochamos la cebolla y el puerro picaditos. Mientras se va pochando, partimos menudo el bacalao cuidando de que no quede nada de piel o espinas.



**3** Cuando la cebolla está pochada, echamos el bacalao troceado y rehogamos durante un par de minutos o tres a fuego medio.



**4** A continuación echamos las dos cucharadas de harina al conjunto y removemos para que se dore la harina. En cuanto esté rehogada, vamos añadiendo la leche hasta que la mezcla se nos quede con una consistencia deseada. Habremos probado el conjunto y echaremos sal al gusto, un poco de pimienta y una pizca de nuez moscada. La masa debe quedar como una masa para hacer croquetas. Cuando esté a nuestro gusto, la dejamos atemperar para poder rellenar luego los pimientos.



**5** Para realizar la salsa ponemos en un vaso de batidora la nata, 3 pimientos de los que vengan más rotos en el envase y añadimos el jugo de los mismos que reservamos en el paso 1. Salpimentamos un poco y lo trituramos. Echamos en un cazo el triturado y lo ponemos a fuego lento hasta que espese un poquito removiendo de vez en cuando.

**6** Como la masa ya está atemperada, procedemos a rellenar nuestros pimientos con una cucharita y los vamos colocando como deseemos. Los podemos colocar en una fuente o en platos individuales. Salseamos los pimientos y los metemos a calentar en el horno o en el microondas. A la hora de

decorar podemos espolvorear el huevo duro finamente picadito. Ya tenemos listos nuestros pimientos del piquillo rellenos de bacalao.

### **Observaciones o consejos**

Si queremos hacer más cantidad, esta comida se puede congelar perfectamente. En adorno del huevo es opcional, si hay alguien alérgico, basta con no echarlo.

### **Autor**

Matilde Linares