

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