Chiles Rellenos de Bacalao Estilo Vizcaína

Ingredientes

Armado

Cilantro: Cantidad necesaria
Chiles anaheim: 2 Unidades

Ensalada de col

Col finamente picada: 1/2 Unidad
Mayonesa: 1/4 Taza
Crema acida: 1/2 Taza
Zanahoria rallada: 200 g
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Azucar: 1 cda.

Relleno

Aceituna verde: 1/4 Taza
Bacalao fresco: 500 g
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Patata cocida: 1/2 Unidad
Alcaparras: 1 cda.
Aceite: Cantidad necesaria
Pure de tomate: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Jitomate escalfado: 1/2 Taza
Mejorana: 1 pizca
Pimiento piquillo: 50 gr
Tomillo: 1 Pizca
Chiles gueros: 50 gr

Preparación de la Receta

Para el relleno

- Cortar la *patata* cocida en cubos
- Luego incorporarla en una sartén con aceite de oliva y *saltear*
- Añadir el *ajo*, los pimientos piquillo, las aceitunas picadas -sin carozo-, las *alcaparras*, el puré de *tomate* y el *jitomate* picado
- Salpimentar y dejar cocinar.
- Agregar el bacalao, la *mejorana*, el *tomillo*, los chiles güeros picados
- *Condimentar* con aceite de oliva
- Reservar y dejar enfriar.

Para la ensalada

- Mezclar la *mayonesa* con la *crema*
- Agregar el azúcar, las zanahorias, *col* al, y pimienta
- Reservar

Para el armado

- Asar, *pelar* y quitarles las semillas a los chiles anaheim
- Rellenarlos con la preparación, servir sobre una cama de ensalada y decorar con *cilantro*.

Para eliminar el exceso de almid&oacute

- N de las patatas -que hace que se queden blandas cuando se fríen-, debes sumergirlas antes en agua bien fría y secarlas muy bien con papel absorbente
- De esta manera, las puedes echar en la sartén sin que salpiquen en el aceite.

Para evitar que el ajo se repita en el sofrito

qu&iacute

- Tale el germen.
- Al comprar las zanahorias, procura que tengan un *color naranja* vivo y que todavía conserven hojas de *color* verde para asegurarte de que estén frescas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chiles-rellenos-de-bacalao-estilo-vizcaina