Pimientos de piquillo rellenos de merluza

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil: A gusto
Pimientos de piquillo: 4 Unidades

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Morrón Verde: 1/2 Unidad
Merluza: 4 Filetes
Aceite De Oliva: 1 cda.

Rush

Aceite De Oliva: 5 cdas.
Leche: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: 4 cdas.

Salsa

Pimiento de piquillo: 1 Unidad
Crema de leche: 250 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Retire el pedúnculo y luego vacié el interior de los pimientos de piquillo pero dejándolos enteros para luego rellenarlos.

Relleno

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise* bien pequeño.
- Retire el pedúnculo, las nervaduras y las semillas del *morrón*, corte luego en juliana.

- Corte los filetes en tiras de 1cm de grosor.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla* a fuego mínimo unos minutos y luego agregue el *morrón*.
- Una vez dorada levemente la *cebolla* y el *morrón* agregue las tiras de merluza, mezcle y deje cocinar a fuego mínimo.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Retire las semillas y las nervaduras del *pimiento* de piquillo, luego corte en juliana.
- En una olla con aceite de oliva saltee la *cebolla* hasta transparentar y luego agregue el *pimiento* de piquillo, cocine durante 5 minutos y añada la *crema* de leche, una vez que rompa el hervor cocine durante 10 minutos más
- Retire y sazone con sal y pimienta, luego pase por un pasapurés
- Reserve.

Rush

- Lleve una olla a fuego y vierta el aceite de oliva, una vez caliente agregue la *harina* y bata con un batidor de mano durante 1 minuto, luego añada la leche mientras bate para que no se formen grumos
- Una vez espesa retire del fuego y sazone con sal y pimienta.

Armado

- Una vez *cocido* el pescado del relleno vierta sobre la rush, mezcle hasta incorporar y deje enfriar.
- Con la ayuda de una cuchara rellene los pimientos, colóquelos en una placa y cocine en horno precalentado durante 10 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva los pimientos en una fuente uniendo las puntas y salsee con la salsa.
- Decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pimientos-de-piquillo-rellenos-de-merluza