

# Pimientos de piquillo rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Chipirones:** 300 g

**Perejil:** 1 cda.

**Pimientos de piquillo asados:** 8 Unidades

**Ajo:** 1 Diente

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Jerez:** 1 cdita.

## Bebida sugerida

**Rías Baixas 1999:**

## Salsa

**Sal:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 50 cc

**Ajo:** 1 Diente

**Laurel:** 1 Hoja

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Baguette:** ½ Unidad

**Pimiento verde:** 1 Unidad

**Fumet de pescado:** 250 cc

**Tinta de calamar:** 1 Sobre

## Salsa verde

**Ciboulette:** 1 cda.

**Tomillo:** A gusto

**Echalotte:** 1 Unidad

**Crema de leche:** 500 cc

**Perejil:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Hojas de espinaca:** 100 g

**Aceite De Oliva:** 30 cc

## Preparación de la Receta

- Pique la *cebolla* y el *ajo*.
- Limpie los chipirones y corte en rodajas finas.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y el *ajo*.
- Incorpore los chipirones y saltee durante 1 minuto.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue el jerez y el *perejil* picado.
- Rellene los pimientos

## Salsa

- Corte la *cebolla* y el *pimiento* en fina juliana.
- Pique el *ajo*.
- Corte el pan en rodajas y tueste.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *pimiento*, el *ajo* y el *laurel*.
- Agregue el vino y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore el fumet, la tinta de *calamar*, el pan, la sal y termine la cocción durante 5 minutos.
- Procese la salsa y reserve.

## Salsa verde

- Blanquee el *ciboulette*, el *perejil* y la *espinaca* en abundante agua salada caliente.
- Pique finamente la *échalote*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *échalote*.
- Agregue la pimienta, el *tomillo*, el *ciboulette*, el *perejil*, la *espinaca* y la *crema*.
- Deje reducir a la mitad y pase a través de un *tamiz*.

## Presentación

- Sirva una porción de salsa en el centro de un plato y encima dos pimientos.
- Rocíe con la salsa verde.

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