

Pimientos del Piquillo Rellenos de Garbanzos

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Pan arabe: 2 Unidades

Pimientos del piquillo: 8 Unidades

Ensalada de cuscús

Jitomate: 2 Unidades

Almendras: c/n

Arúgula: 1 Taza

Cebolla Morada: 1/2 unidad

Cebolla cambray: 1 unidad

Cuscús: 200 Gramos

Eneldo: 1 Rama

Menta: 1 Rama

Limon: 1 unidad

Mantequilla: 45 Gramos

Manzana verde: 1/2 unidad

Nuez de la india: c/n

Pepino baby: 2 Unidades

Pistachos: c/n

Puré de garbanzas

Aceite de ajonjolí: 20 mililitros

Cebolla Morada: 1/2 unidad

Dientes de ajo: 2 Unidades

Garbanza cocida: 340 Gramos

Comino molido: 1 Pizca

Limón para su jugo: 1 unidad

Paprika: 1 Pizca

Sal: c/n

Tocino: 100 Gramos

Salsa ligera de jocoque

Aceite De Oliva: 30 mililitros

Eneldo: c/n

Aceituna Kalamata: 150 Gramos

Menta: c/n

Jocoque: 200 mililitros

Yogurt: 100 mililitros

Preparación de la Receta

Pimientos del piquillo

- Picar *tocino*, *cebolla* y *ajo*, reserva.
- En una sartén *saltear* el *tocino*, *ajo* y *cebolla*, agregar los garbanzos previamente remojados y escurridos, *sazonar* con sal y pimienta.
- Añadir *paprika* y *comino*, retirar del fuego, dejar enfriar.
- Colocar la mezcla en un procesador, añadir el aceite de *ajonjolí*, *limón* y sal, licuar hasta obtener un puré.
- Rellenar los pimientos del piquillo.

Salsa ligera de jocoque

- Picar las aceitunas, *menta* y *eneldo*
- Mezclar el *jocoque* con el resto de ingredientes y *sazonar*.

Ensalada de cuscús

- En una olla con agua caliente colocar la *menta* y *mantequilla*, en esa mezcla hidratar el cuscús, apagar el fuego, vaciar en un tazón y dejar reposar.
- Picar *cebolla* morada, rebanar pepino, *cebolla* cambray, reserva.
- Cortar la *manzana* verde en cubos muy pequeños y los jitomates sin *semilla*
- Picar el *eneldo* y *arúgula*.
- En una sartén *dorar* levemente los frutos secos
- En una ensaladera colocar el cuscús, añadir ralladura de *limón*, aceite de oliva, todos los elementos picados, *sazonar* con sal y pimienta y añadir los frutos secos
- Cortar en 4 el pan árabe y freír hasta *dorar*
- Acompañar con la salsa de *jocoque* y pan árabe.

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