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
Arúgula: 1 Taza
Cebolla cambray: 1 unidad
Eneldo: 1 Rama
Limon: 1 unidad
Manzana verde: 1/2 unidad
Pepino baby: 2 Unidades

Almendras: c/n
Cebolla Morada: 1/2 unidad
Cuscús: 200 Gramos
Menta: 1 Rama
Mantequilla: 45 Gramos
Nuez de la india: c/n
Pistachos: c/n

Puré de garbanzas

Aceite de ajonjolí: 20 miliitros
Dientes de ajo: 2 Unidades
Comino molido: 1 Pizca
Paprika: 1 Pizca
Tocino: 100 Gramos

Cebolla Morada: 1/2 unidad
Garbanza cocida: 340 Gramos
Limón para su jugo: 1 unidad
Sal: c/n

Salsa ligera de jocoque

Aceite De Oliva: 30 miliitros
Aceituna Kalamata: 150 Gramos
Jocoque: 200 miliitros
Yogurt: 100 miliitros

Eneldo: c/n
Menta: c/n

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