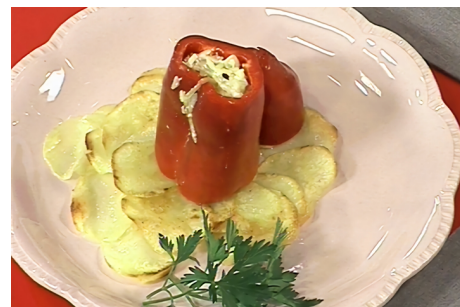


Pimientos rellenos con frutos de mar

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimientos rojos: 4 Unidades

Crocante de papa

Papa: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 100 cc

Relleno

Manteca: 40 g

Langostinos: 300 g

Vieiras: k

Huevos: 2 Unidades

Azafrán en hebras: Cantidad necesaria

Arroz: 100 grs.

Echalottes: 4 Unidades

Salmón: 300 grs.

Vino Blanco: 100 cc

Vieiras: 200 g

Crema de leche: 200 cc

Estragón: 1 cdita.

Aceite De Oliva: 20 cc

Varios

Perejil: 1 Ramillete

Preparación de la Receta

- Corte la punta de los morrones y limpie bien el interior retirando las semillas y la parte blanca
- Reserve las puntas.

Relleno

- En una olla con abundante agua salada hirviendo cocine el *arroz* al dente, retire y pase por agua helada.
- Pele y corte los *echalotes* en láminas.
- Limpie las *vieyras* y corte en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- Retire la piel del *salmón* y corte en cubos pequeños.
- Limpie los *langostinos* y corte en cubos pequeños.
- Hidrate el *estragón* en un poco de vino blanco
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue los *echalotes*.
- Agregue las *vieyras*, los *langostinos* y el *estragón*.
- Añada el *salmón*, el *arroz* blanco, desglace con vino blanco
- Deje evaporar el alcohol.
- Agregue la *crema* de leche
- Retire del fuego y añada los huevos
- Mezcle bien, condimente con sal y pimienta a gusto.
- Añada el *azafrán* en hebras
- Deje enfriar.

Armado

- Coloque el relleno dentro de los *morrones* y tape con la punta reservada.
- Envuelva los *morrones* con papel de aluminio.
- Precaliente el horno a 220°.
- En una placa para horno enmantecada acomode los *morrones*.
- Lleve al horno y cocine durante diez minutos de vuelta y deje 10 minutos más.
- Retire y quite el papel de aluminio.

Crocante de papas

- Pele las *papas* y corte con una mandolina.
- En una sartén con aceite de oliva, acomode las *papas* encimando los bordes hasta cubrir la base de la sartén.
- Cocine de ambos lados hasta *dorar*.

Presentación

- En un plato coloque el crocante de *papa*, encima el *morrón* relleno con la tapa a un lado
- Decore con una ramillete de *perejil*

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