

Pimientos rellenos de bacalao

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceitunas negras: Cantidad necesaria

Bacalao fresco: 300 g

Ajo: 2 Dientes

Guindilla: 1 Unidad

Aceite de oliva suave: Cantidad necesaria

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Pimientos: 12 Unidades

Para la salsa:

Crema: 200 ML.

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Cebolla mediana: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pimientos: 5 Unidades

Preparación de la Receta

- Para comenzar, colocamos, en una olla aceite de oliva suave, junto con los ajos y una *guindilla*. Añadimos el bacalao y lo confitamos a baja temperatura. Cuando el bacalao desprenda un líquido blanco estará listo. Lo retiramos y reservamos el aceite y los ajos en un bowl para que pierda temperatura.
- A continuación, en una procesadora, trituramos poco a poco el bacalao mientras añadimos los ajos del confitado y parte del aceite hasta que tengamos una pasta cremosa. Agregamos un poco de pimienta para realzar el picor.
- A continuación, salpimentamos los pimientos.
- Luego, introducimos la pasta en una manga pastelera y rellenamos los pimientos.
- Para hacer la salsa, cortamos la *cebolla* en *brunoise* y la salteamos en una sartén con aceite hasta que esté tierna. Después agregamos los pimientos cortados y la nata/ *crema*. Lo cocinamos unos minutos hasta que espese. Salpimentamos y trituramos.
- Para hacer el polvo de *aceituna* negra, secamos las aceitunas en el horno. Para ello, colocamos las aceitunas entre dos papeles de horno y las introducimos a muy baja temperatura hasta que estén bien secas. Cuando estén listas las trituramos y reservamos el polvo.

- Para el emplatado, disponemos en la base de un plato la *crema* de pimientos, sobre esta los pimientos rellenos y espolvoreamos con el polvo de *aceituna* negra.
- Servimos.

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