



Pimientos rellenos de bacalao y gambas

Descripción

default watermark



Otra de esas recetas para chuparse los dedos y untar en la salsa con su toque a mostaza. Son recetas Â«entretenidas, que no difÃcilesÂ», que necesitan su tiempo para hecerlas pero que despuÃ©s todos agradecemos.

Ingredientes: (Para 15 pimientos).

Para el relleno.

- 250 gr de bacalao fresco o desmigado desalado (o al punto de sal), o en trozo **pero sin espinas**. A vuestro gusto.
- 120 gr de gambas peladas. Pueden ser congeladas.
- 1/2 cebolla mediana.
- 1 huevo talla L.
- 1 ajo mediano.
- 1 cucharada sopera de harina.
- Leche o caldo de verduras para emulsionar el relleno.
- Pimienta molida, sal perejil picado, aceite de oliva.

Para la salsa.

- 1/2 cebolleta pequeña.
- 1 cucharada sopera colmada de harina.
- 1 cucharadita de postre colmada de mostaza. Todo depende de lo que os guste la mostaza.
- Leche o caldo de verduras para emulsionar la salsa.
- Perejil picado, sal, aceite de oliva.

Preparación:

Del relleno.

Cocemos un huevo entero y con cáscara en agua durante 10 minutos. Una vez cocido retiramos del fuego, refrescamos, dejamos que se enfríe, pelamos, troceamos muy menudo y reservamos.

Desmigamos menudo el bacalao y reservamos. Troceamos menudas las gambas y reservamos.

Pelamos la cebolla, la picamos finamente y echamos en una cazuela con chorrito de aceite de oliva, pochamos que se dore bien. Añadimos el ajo pelado y picado menudo, removemos un minuto. Incorporamos el bacalao y las gambas picaditas, salpimentamos (**ojo que el bacalao lleva su propia sal**), echamos el perejil y el huevo picados. Mezclamos bien.





Espolvoreamos la cucharada de harina, mezclamos y vamos añadiendo la leche o el caldo de verduras **poco a poco hasta conseguir que emulsionen los ingredientes lo justo, que no nos quede un relleno muy líquido, más bien espeso.**





Retiramos del fuego y dejamos que se enfríe. Ya fríao vamos rellenando los pimientos.



De la salsa.

Picamos finamente la cebolleta y reservamos.

En una cazuela amplia y baja vertemos un chorro de aceite de oliva y doramos la cebolleta, añadimos la harina, mezclamos bien que se cueza.





Incorporamos la mostaza, removemos y vertemos poco a poco la leche o el caldo hasta conseguir la consistencia deseada para la salsa. Sazonamos echamos el perejil picado y vamos disponiendo los pimientos rellenos en la salsa, movemos la cazuela en baibÃ©n, dejamos que cueza un minuto y servimos calientes.





Â¡Otro de esos bocados para triunfar!

Consejo: Mejor si los hacemos de vÃspera. La mostaza es opcional, se puede sustituÃr por curry, nuez moscada o cualquier otro condimento que os guste. Tendremos cuidado con la sal porque si el bacalao es desalado y ya la tiene.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Aperitivos
2. Huevos
3. Pescados y mariscos
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

marzo 31, 2020

Autor

admin

default watermark