

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 21:44  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/calabacines-rellenos-al-ajo-arriero.html>

---

## Calabacines rellenos al ajo arriero

### INGREDIENTES

2 calabacines  
300 gr. de bacalao desalado  
3 dientes de ajo  
1 pimiento verde  
2 cebollas rojas  
2 dientes de ajo  
4 cucharadas de carne de pimiento choricero  
1 vaso de caldo de pescado  
aceite de oliva y sal

### PREPARACIÓN

En una cazuela pon a pochar la cebolla picada. Cuando esté bien pochada, añade tres cucharadas de la carne de pimiento choricero y el caldo de pescado. Déjalo reducir 10 minutos. Pásalo por el pasapurés y después por el chino. Reserva esta salsa.

Corta los calabacines por la mitad y otra vez en sentido longitudinal formando una especie de barquitas. Haz unos cortes con el cuchillo su carne y hornea con un chorro de aceite y sal a 160 grados durante 15-20 minutos. Sala la carne y reserva la piel de los calabacines.

Para preparar el ajoarriero, en una sartén con aceite, rehoga el ajo y el pimiento verde picados. Añade el bacalao desalado y en trocos pequeños. Sigue rehogando e incorpora la carne de los calabacines y una cucharada de carne de pimiento choricero. Mezcla y rellena con el ajoarriero los calabacines. Sirve con la salsa.