

Libreta: 18. Pendiente de archivo

Creado: 16/04/2018 11:47

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/pimientos-de-piquillo-rellenos-de-brandada-de-bacalao.pdf>

Pescado

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO

Ingredientes:

- 24 ó 28 pimientos del piquillo para rellenar
- Brandada de bacalao (receta 100 B del libro del Thermomix)

Sofrito:

- 70 gr. de aceite de oliva
- 200 gr. de cebolla
- 2 dientes de ajo
- pimientos verdes
- 100 gr. de tomate triturado

Resto:

- 4 bolsitas de tinta
- 1 pastilla de caldo de pescado o sal
- 100 gr. de vino blanco
- pimienta al gusto

Preparación:

Haga la brandada de bacalao siguiendo la receta del libro del Thermomix pág. 100 B. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, ponga los ingredientes del sofrito y trocéelos durante 10 segundos en velocidad 4. Programe 10 minutos, temperatura 100, velocidad 2. Añada el resto de los ingredientes (menos los pimientos y la brandada) y programe 5 minutos, temperatura 100, velocidad 4. Puede agregar un poco de agua si lo cree oportuno. Rectifique la sal.

Rellene los pimientos con la brandada, ayudándose con una cucharadita, y colóquelos en una fuente del horno, a ser posible redonda, colocando los pimientos en el círculo con las puntas hacia dentro y, cuando esté la salsa, cúbralos con ella. Los puede servir con un poco de arroz blanco.