

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:29
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pimientos-de-piquillo-rellenos-de-bacalao.html>

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao

INGREDIENTES

Bacalao desalado 800 grs.
Bechamel
Pimientos de piquillo 16 verdes
Cebollas 1
Pimientos 1
Ajos 2 dientes
Sal
Aceite
Perejil
Nata líquida 0,5 l
Pimientos rojos 1 lata
Nuez moscada

PREPARACIÓN

Desmigar el bacalao, reservando las pieles y las espinas para hacer un caldo con ellos.

Picar la cebolla, pimiento verde y los ajos y se rehogan. Añadir el bacalao y rehogarlo durante 10 minutos.

Añadir la bechamel al gusto y dejarlo unos minutos hirviendo sin dejar de mover.

Dejar enfriar y rellenar los pimientos. Hacer la salsa con el caldo y la lata de pimientos, triturarlo y reducirla al fuego Al mismo tiempo añadir la nata y al final un poco de nuez moscada.

Se sirve la salsa debajo y encima los pimientos calentados al horno.