

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:30
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pimientos-de-piquillo-rellenos-de-cocochas-de-bacalao.html>

Pimientos de piquillo rellenos de cocochas de bacalao

INGREDIENTES

Pimientos de piquillo 12 rojos
Pimientos de piquillo 4 verdes
Mollejas de pato 6 confitadas
Jamón de pato 200 gr
Foie fresco 4 lascas
Berros 2 manojos
Ajos 4 dientes
Aceite
Vinagre de Jerez
Pimienta

PREPARACIÓN

Partid los pimientos en tiras anchas, salados y rehogarlos muy brevemente (dos o tres minutos) en aceite en donde previamente habremos dorado los ajos fileteados.

Retirad los ajos y ponedle unas gotas de vinagre de Jerez. Filetearlas mollejas y saltearlas en su propia grasa.

Trocear el foie y darles una vuelta por la sartén dejándolos muy poco hechos.

Limpiar los berros separando las hojas.

Preparar la vinagreta con el aceite, vinagre, sal y pimienta. Para servir poner en el centro de cada plato unas hojas de berro aderezadas con un poco de vinagreta. Sobre ellas, los dados de foie. A su alrededor los filetes de jamón alternando con los de mollejas y concluid con una última vuelta de pimientos rojos y verdes.