

PIMIENTOS RELLENOS DE MORCILLA CON SALSA DE CALABACÍN

Ingredientes:

3 latas de pimientos del piquillo especiales para rellenar.

Para la bechamel de morcilla: 100 g. de aceite de oliva. 50 g. de cebolleta o cebolla. 50 g. de harina. 300 g. de morcilla de cebolla. 1 bote de leche Ideal. 200 g de leche entera. nuez moscada. pimienta y sal.

Para la salsa de calabacín:

Sofrito: 50 g. de mantequilla. 30 g de aceite. 100 g. de cebolleta o cebolla. 1 diente de ajo.

Resto: 350 g. de calabacines tiernos pelados. 200 g. de nata líquida o una latita de nata "La Lechera'-. 50 g. de leche. sal y pimienta. 1 cucharada colmada de queso parmesano rallado.

PREPARACION:

1. Prepare la bechamel de morcilla. Ponga en el vaso del Thermomix el aceite y la cebolla y programe 4 minutos. 100 grados, velocidad 4. Añada la harina y rehóguela durante 2 minutos. 90 grados, velocidad 3. A continuación incorpore las leches y mezcle durante 10 segundos en velocidad 8.
2. Quítele la piel a las morcillas, desmenúcelas con los dedos e incorpórelas al vaso. Añada la sal. nuez moscada y pimienta. y programe 5 minutos. 90 grados, velocidad 3.
3. Cuando termine, déjela reposar en el vaso. Pruebe el punto de sal y pimienta, rectificándolo si fuera necesario.
- 4.-Ponga esta bechamel en una manga pastelera y rellene los pimientos o bien hágalo con una cucharita. Reserve.
5. Prepare la salsa de calabacín. Ponga los ingredientes del sofrito en el vaso y programe 4 minutos. 100 grados, velocidad 4. Añada el calabacín. la nata y la leche Sazone y programe 30 segundos, velocidad 6 y después otros 30 segundos en velocidad 9.
- 6 A continuación programe 20 minutos. 100 grados, velocidad 2. Rectifique la sazón y compruebe que la salsa ha quedado sin grumos y muy fina. Añada el queso parmesano y mezcle en velocidad 8.

7. Vierta la salsa sobre los pimientos rellenos sin llegar a cubrirlos del todo y sirva el resto en salsera.