

Troncos de Calabacín Rellenos de Bacalao a la Nata

Ingredientes:

4 calabacines sin pelar

Primer paso

100 gr. de aceite de oliva

400 gr. de patata (cortada como para tortilla)

200 gr. de cebollas partidas en aros finitos

100 gr. de agua

300 gr. de migas de bacalao desalado.

Segundo paso

300 gr. de leche.-200 gr. de nata

50 gr. de mantequilla

1 cucharada de aceite.-50 gr. de harina

1 pastilla de caldo de pescado o sal y pimienta recién molida.

Nuez moscada

Para adornar:

200 gr. de aceitunas negras sin hueso.

Pan rallado.- Unas bolitas de mantequilla.

Preparación:

Corte los calabacines, sin pelarlos, en trozos de unos 6 cm. De alto. Vacíelos sin llegar al fondo con ayuda de una cucharilla pequeña o con el utensilio apropiado.

Haga tantos trozos como le den los calabacines. Colóquelos en el recipiente Varoma con el hueco hacia abajo. Tape y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche el aceite del primer paso y el agua y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada las patatas y las cebollas y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Ponga en este momento el recipiente Varoma con los calabacines sobre la tapadera, para que se hagan al mismo tiempo. Acabado el tiempo, retire el recipiente e incorpore el bacalao desmenuzándolo con la mano. Programe 1 minuto, temperatura Varoma, velocidad 1. Saque y reserve en un recipiente hondo.

Saque los calabacines del recipiente Varoma y póngalos sobre papel de cocina para que escurran el líquido. A continuación colóquelos en una fuente apta para horno y reserve.

Sin lavar el vaso, ponga todos los ingredientes del segundo paso y programe 6 minutos, 90 grados, velocidad 4. Cuando hayan transcurrido 1 o 2 minutos, baje la velocidad a 2 $\frac{1}{2}$.

Cuando termine el tiempo, incorpore el bacalao con las patatas y mezcle bien con la espátula hasta que la mezcla sea uniforme. Compruebe el punto de sal y pimienta y rectifique si fuera necesario.

Rellene los troncos de calabacín con esta mezcla, espolvoree con pan rallado, Adórnelos con las aceitunas troceadas (puede hacerlo con la thermomix en velocidad 3 $\frac{1}{2}$) y ponga un botón de mantequilla encima de cada uno. Hornéelos durante 15 minutos y a continuación gratínelos hasta que se doren.

Nota: si no tiene pan rallado comience por rallarlo.