

## CANELONES DE BACALAO CON SALSA DE PIMIENTOS ROJOS



### Ingredientes para 4 personas:

---

- 12 placas para canelones (o 12 placas precocinadas)
- ½ kilo de bacalao
- 75 g de harina
- 800 gr de leche
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 lata pimientos del piquillo
- 2 diente de ajo
- 100ml de nata líquida
- Aceite de oliva
- Sal

### Elaboración:

---

1. Pon abundante agua a calentar en una tartera grande. Cuando empiece a hervir, agrega el bacalao y escáldalo durante un par de minutos. Retira el bacalao y cuando el agua empiece a hervir de nuevo, añade las láminas de canelones. Cuécelas el tiempo que indique el paquete (si usamos láminas de canelones precocinados, este paso nos lo saltamos). Retira y colócalas estiraditas sobre un par de trapos limpios de cocina.
2. Pica la cebolla y los pimientos y ponlos a pochar en una sartén con un poco de aceite. Sazona. Incorpora la harina y rehógala un poco. Añade el bacalao y mezcla bien. Vierte la leche poco a poco y cocina la mezcla sin dejar de remover hasta que espese.
3. Para la salsa: Comenzamos picando muy fina la cebolla y dejando que se haga a fuego lento en una sartén con aceite de oliva virgen extra. Cuando empiece a tomar color, añadimos los ajos muy picados y dejamos que se hagan durante un par de minutos.

4. Añadimos entonces el contenido de las latas o frascos de pimientos del piquillo y el líquido de conserva que viene en los mismos, y dejamos que se cocine mientras se evapora el jugo de la conserva durante unos 5 minutos. Añadimos la nata líquida, mezclamos un poco y lo pasamos por la batidora hasta que quede bien cremoso.
5. En la fuente donde vayamos a hornearlos, colocamos una capa finita de bechamel para que no se nos pegue la pasta. Empezamos a rellenar nuestras láminas de canelones con la brandada, enrollamos sobre sí mismos y vamos colocando en la fuente.
6. Cuando ya los tengamos todos colocados, cubrimos con la besamel y rociamos queso rallado por encima para gratinar. Gratinamos en el horno precalentado a 200°C durante unos 20 minutos más o menos.