

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO



Ingredientes para 4 personas:

- 12 Unidades de *Pimientos del piquillo*
- 2 Piezas de Ruedas de *Bacalao*
- 1 *Cebolla* grande
- 2 Dientes de Ajo
- ½ Taza de Harina
- ½ Taza de Leche
- 1 Puñado de Perejil
- 1 Pizca de Sal
- 1 Pizca de Pimienta
- Espárragos trigueros
- 1 Chorro de Aceite de oliva
- 1 Cucharada sopera de Mantequilla
- 200 Mililitros de *Nata* líquida
- 1 Vaso de vino blanco

Elaboración:

1. Troceamos el bacalao y lo dejamos muy picadito.
2. En una cazuela, ponemos aceite cubriendo la bases se echa la cebolla picada muy finita y luego el ajo machacado y se sofríe despacito.
3. Cuando la cebolla y el ajo está transparente, se añade el pescado y el perejil y se desmiga el bacalao.
4. Aparte se hace una salsa bechamel espesita derritiendo la mantequilla, tostando la harina y removiendo la leche muy poquito a poco.



Expertos en bacalao

5. Añadir esta salsa al sofrito. Se deja enfriar el relleno, para que sea más fácil de manejar. Se rellenan luego los pimientos y se cierran con un palillo.
6. Los pimientos que se hayan roto, o no sirvan para rellenar, se ponen en la Turmix y se trituran.
7. En una sartén se fríen los espárragos.
8. A este puré se añade la nata líquida y el vino blanco.
9. Finalmente se echa esta salsa de nata por encima de los pimientos y se calienta despacito, con cuidado de que no se peguen los pimientos o se seque la salsa.



Expertos en bacalao