

PIMIENTOS DEL PIQUILO RELLENOS DE BACALAO

INGREDIENTES

Ingredientes para 4 personas:

- 1 Cebolla picada
- 1 Diente ajo picado
- 1 cucharada de pan rallado
- 3 cucharadas de tomate frito
- 1 huevo batido
- Sal al gusto
- 4 cucharadas de aceite
- Perejil al gusto
- 2 trozos pequeños bacalao desalado
- 1 Hoja de laurel
- ½ vaso de vino de Jerez
- 8 ó 12 pimientos del piquillo



Pimientos del piquillo con salsa de tomate

ELABORACIÓN

Se pone a pochar la cebolla, el ajo y la hoja de laurel en el aceite, cuando todo esta pochado se le añaden los trozos de bacalao, sin espinas, y se remueve todo, le añadimos las tres cucharadas de tomate frito y medio vaso de vino de Jerez y removemos. A continuación le ponemos una cucharada de pan rallado, un huevo batido y un poco de perejil picado. Movemos todo a fuego lento y cuando tenga una textura mas o menos firme, lo retiraremos del fuego y dejaremos enfriar un poco y rellenamos los pimientos. Una vez rellenos, los pasamos por harina y huevo y los freimos.

Este plato se puede acompañar de una salsa holandesa (o salsa de tomate, etc..)

FORMA DE REALIZAR UNA SALSA HOLANDESA:

INGREDIENTES PARA LA SALSA HOLANDESA

Ingredientes para (300 ml)

- 250 gr de mantequilla.
- 1 cucharada de zumo de limon.
- Sal y pimienta.
- 3 yemas de huevos.

PREPARACIÓN

1.- Ponemos a derretir la mantequilla, la dejamos templar y cuando este templada le añadimos las yemas de huevo (removiendo todo) y a continuación le echamos la sal, pimienta y la cucharada de limón.

RECETA ENVIADA POR: SANDRA CRUZ