

Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao

Estos pimientos, se pueden consumir tanto fríos con calientes y te los puedes dejar hechos con antelación o te los puedes llevar de picnic o al trabajo. Yo los he preparado para consumir en frío, pero puedes sustituir las hojas de cogollo y la vinagreta por una salsa de tomate casera en la que le tritures dos o tres pimientos de piquillo.

INGREDIENTES:

- 16 uds Pimientos piquillo en conserva
- 300g Bacalao fresco o congelado (400g)
- 300g Nabo blanco
- 150g Cebolleta o cebolla roja
- 2 Cucharadas perejil fresco picado
- 2-3 uds Cogollo y/o endivia
- 2 Cucharadas aceite oliva
- Una pizca de pimienta negra molida

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Pelar el nabo, cortar en cuartos y hervir 15 minutos o hasta que al pincharlo no ofrezca resistencia, agregar el bacalao y dar un hervor de 2- 3 minutos. Escurrir.
2. Retirar la piel y cualquier espina que pudiera tener el bacalao, desmenuzar.
3. Pelar y corta muy pequeña la cebolla (reservar una cucharadita para hacer la vinagreta), pochar a fuego lento con una cucharada de aceite y dos de agua. Hasta que esté muy blandita y sin nada de líquido.
4. Triturar le nabo, agregar la cebolla pochada, el bacalao desmenuzado y la mitad del perejil.
5. Rellenar los pimientos del piquillo y colocar cada uno sobre una hoja.
6. Prepara una vinagreta con la cucharada restante de aceite, cebolleta reservada, perejil y un poco de pimienta molida (opcional: una cucharada del líquido de la conserva de pimientos)
7. Separar las 16 hojas más grandes de los cogollos/endivias y el resto trocear con el cuchillo.
8. Colocar un pimiento en cada hoja, rellenar los huecos del plato con los cogollos/endivia troceada, aliñar con la vinagreta y servir frío