

Receta Cepesca:

Receta: Pimientos rellenos de brandada de bacalao



La espectacular receta de hoy necesita 12 horas de frigorífico, pero merecerá la pena.

Ingredientes:

- 400 gr. De bacalao desmigado y desalado
- 100 ml. De leche
- Pimienta blanca molida
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceite de girasol
- 1 Guindilla (opcional)
- 1 lata grande de pimientos de piquillo (20-24 unidades)

Para la salsa:

- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento de piquillo (puede ser de la lata anterior)
- 1 puerro
- Aceite de oliva virgen extra
- 200 ml. De nata líquida
- Sal
- Pimienta blanca molida

Preparación:

Pelamos y cortamos los dientes de ajo y ponemos a calentar un chorro de aceite de oliva virgen extra en una cazuela. Echamos los ajos y una guindilla (opcional) y sofreímos. Cuando estén más o menos hechos los ajitos, los reservamos.

Ponemos el fuego fuerte, añadimos el bacalao en la misma cazuela y cocemos durante 3 minutos y escurrimos el agüita que echa. Incorporamos la leche, y la pimienta blanca. Incorporamos los ajitos reservados. Quitamos la guindilla si queremos. Durante 8 minutos lo dejamos que se haga bien. Después todo junto lo echamos al vaso de la batidora y batimos bien.

Ponemos a escurrir los pimientos de piquillo, sin partíroslos.

Dejamos la brandada 12 horas en el frigorífico.

Para la salsa de pimiento rojo:

Troceamos el puerro, sólo la parte blanca, en tres trozos, y el pimiento también en tres trozos. Lo sofreímos en una sartén con aceite de oliva virgen extra.

Precalentamos el horno a 180 grados. Añadimos al sofrito la nata, el pimiento de piquillo en trozos reservado de la lata, la sal y la pimienta. Y que se sofría todo bien unos 14 minutos. Cuando terminemos y esté todo bien hecho, lo sacamos y lo reservamos. Lo añadimos al vaso de la batidora de nuevo y lo trituramos.

FINAL: cogemos los pimientos y los rellenamos de la brandada. Y después ponemos la salsa de pimiento rojo por encima.

Y los metemos al horno a 180 grados durante 10 minutos.

Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con más de 750 empresas pesqueras, 861 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita www.cepesca.es