



PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO FOR SHARING



INGREDIENTES

- 200 GMS DE BACALAO
- 1 GUINDILLA
- 1 DTE AJO
- 1 RODAJA PAN BOMBO
- 100 ML LECHE
- 150 ML ACEITE OLIVA
- 8 PIMIENTOS DE PIQUILLO ASADOS EN LATA
- 1 BARRA DE PAN TIPO BAGUETE
- 150 ML DE NATA ESPESA
- SAL
- 6 PALILLOS
- 6 BROCHETAS
- 6 RAMITAS DE CEBOLLINO



PREPARACIÓN



1 Ponemos el bacalao en un olla pequeña con el aceite, ajo machacado y guindilla. Calentamos a fuego medio y hacemos hasta que el bacalao esté hecho, 15 min aprox. Retiramos, desmigamos el bacalao y guardamos el aceite por otro lado.



2 En un vaso, ponemos el pan remojado y el bacalao en trozos. Con un brazo eléctrico trituramos y vamos agregando poco a poco el aceite montando una especie de mayonesa de balao. Ponemos a punto de sal y reservamos.



3 Los rellenamos. Podemos cerrarlos con un palillo si queremos. Horneamos 8 min a 180° y reservamos para servir. Podemos calentar también el pan para tostar un poco, cortados en forma de bisel. Por otra parte, trituramos un par de pimientos con la nata, ponemos en una ollita y templamos. Ponemos a punto de sal.



4 En una bandeja ponemos unas tapas de pan, encima mojamos con la crema de piquillo y terminamos con un pimiento relleno pinchado con una brocheta. Cortamos unos bastones de cebollino para poner sobre los pimientos.

¡Disfrútalo!