



la receta de la semana

Pimientos rellenos de salpicón de marisco

precio
x ración
1,98 €



Pimientos rellenos de salpicón de marisco



4 personas



alta



60 min.

Ingredientes

- ✓ 600 grs. de pimientos de piquillo en bote.
- ✓ 200 grs. de gamba pelada
- ✓ 200 grs. de palitos de cangrejo
- ✓ 400 grs. de berberecho
- ✓ 50 grs. de harina
- ✓ 50 grs. de mantequilla
- ✓ 500 grs. de leche
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta
- ✓ Nuez moscada
- ✓ 200 grs. de pan rallado
- ✓ 4 huevos
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ 80 ml. de nata

Trucos y curiosidades

El pimiento del piquillo es un tipo de pimiento producido en Lodosa (España) y protegido por la Denominación de Origen Piquillo de Lodosa.

A pesar de que era conocido en toda Navarra, hasta hace poco tiempo su producción se dirigía totalmente al consumo propio, sin comercializarse.

El pimiento del piquillo se recolecta y selección de manera manual desde finales de septiembre hasta noviembre. Después se asan, bien en una superficie de carbón vegetal o mediante gas a través de bombos giratorios, evitando cualquier contacto con el agua, pues perderían el aroma y el sabor. A continuación se pelan, igualmente sin lavarlos en agua ni sumergirlos en soluciones químicas de ningún tipo. Por último se envasan.

La forma es triangular, no muy grande, alrededor de 7 cm de largo. Tienen un color rojo fuerte. Su textura es turgente, sin llegar a ser dura, y no son demasiado carnosos.

Se caracterizan por un sabor intenso, un poco dulce, nada ácido y con recuerdo al asado.

Elaboración

- 1 Abrimos los berberechos al vapor para quitarles la concha. Reservamos algunos con concha para adornar.
- 2 Picamos las gambas y los palitos de cangrejo.
- 3 En una sartén, salteamos los mariscos con un chorro de aceite y ajo picado. Reservamos.
- 4 Preparamos una bechamel. Hacemos un roux con la mantequilla y la harina, poniendo ambos ingredientes en una pata a fuego lento y removiendo hasta conseguir una pasta uniforme. Sin dejar de remover, añadimos la leche y dejamos hervir unos minutos, hasta obtener una textura de crema espesa. Salpimentamos y rallamos un poco de nuez moscada.
- 5 Añadimos los mariscos salteados a la bechamel y dejamos enfriar.
- 6 Rellenamos los pimientos con la mezcla y los rebozamos pasándolos por huevo y pan rallado.
- 7 Freímos los pimientos en abundante aceite bien caliente.
- 8 Preparamos una salsa triturando unos cien gramos de pimientos, con el líquido de todo el bote y la nata.

Acabado del plato

Ponemos cuatro pimientos alrededor del plato y por encima un hilo de salsa. Adornamos con algún berberecho o gamba. También se puede servir la salsa en un cuenco aparte.

Recomendamos

D.O Cava Brut