

Pimientos rellenos de brandada de bacalao con escarola

🕒 35 minutos

📏 Fácil

👤 4 Personas

✓ INGREDIENTES

- ❑ 1 pack de Corazón de Escarola Maxi
- ❑ 1 pack de Micro brotes Mezcla de Florette (opcional)
- ❑ 2 patatas medianas
- ❑ 250 ml de nata para cocinar
- ❑ 12 pimientos del piquillo
- ❑ 250 g de migas de bacalao desaladas
- ❑ 125 ml de aceite de oliva
- ❑ 20 ml de aceite de trufa
- ❑ Pimienta negra molida y sal
- ❑ Nuez moscada rallada
- ❑ Perejil al gusto
- ❑ 100 g de mahonesa
- ❑ 1 diente de ajo negro
- ❑ 1 bote mini de huevas negras



1 Calienta aceite de oliva en una sartén, añade las migas de bacalao y cocínalas 3 minutos a fuego lento.



2 Cuece las patatas con la piel en agua con sal hasta que estén tiernas (alrededor de 45 minutos). Después, en caliente, quítalas la piel.



3 En un vaso triturador, mezcla todos los ingredientes para crear la brandada: patata cocida, migas de bacalao, nata (hervida previamente en una sartén), sal, nuez moscada, pimienta, 125 ml de aceite de oliva, 20 ml de aceite de trufa, un diente de ajo negro y perejil al gusto. Tritura hasta conseguir la textura deseada.



4 Rellena los pimientos con la brandada y colócalos en un plato.



5 Para emplatar, pon encima de cada pimiento un poco de mahonesa y huevas negras.

Aliña tu escarola con un poco de aceite y colócala en mitad del plato.

Puedes darle un toque decorando con los micro brotes Mezcla de Florette.

Productos de esta receta



Corazón de Escarola Maxi

