



Pimientos rellenos de trucha

Ingredientes para 4 personas:

- 12 pimientos del piquillo
- 1/2 kg. de trucha
- 2 cebollas
- 2 pimientos morrones
- 2 pimientos verdes
- 4 dientes de ajo
- 1 vaso de caldo de verduras
- 1 vaso de leche
- harina
- huevo
- aceite virgen extra
- sal
- pimienta
- perejil

Elaboración

Para la salsa, pica 2 dientes de ajo en láminas y ponlos a dorar en una cazuela con aceite. Añade una cebolla y los pimientos morrones picados. Rehoga brevemente, vierte el caldo, una pica de sal y cocina durante 30 minutos. Tritura con una batidora eléctrica. Pasa la salsa a una cazuela amplia y baja y reserva.

Para el relleno, pica finamente los otros 2 dientes de ajo. Dóralos un poco en una sartén con aceite. Añade los pimientos verdes y la otra cebolla finamente picados. Cocina hasta que se dore todo.

Corta la trucha en dados, salpimiéntalos e incorpóralos. Cocina brevemente, agrega una cucharada de harina, rehoga y vierte la leche sin dejar de remover. Cocina un poco y deja templar.

Rellena los pimientos, pásalos por harina y huevo batido y fríelos en una sartén con abundante aceite. Colócalos en la cazuela de la salsa y cocínalos durante 5 minutos. Sirve y espolvorea con perejil picado.