

Nombre: Rosa de la Peña Olivas

## RECETA DE COCINA

### Cebollas rellenas de bacalao con helado de pimientos del piquillo

#### INGREDIENTES

Para las cebollas:

- 8 cebollas medianas
- bacalao salado
- 2 tomates rojos
- un diente de ajo, un puñado de pasas
- aceite de oliva virgen
- sal, pimienta, mostaza y 2 cucharadas miel

Para el helado:

- 1 lata o frasco de pimientos del piquillo (puede ser en trozos o en tiras)
- 1 pizca de azúcar, 200 ml. de nata para montar, sal y pimienta negra molida

#### ELABORACIÓN:

Desalamos el bacalao durante 24 hs. cambiando el agua, al menos, tres veces.

Pelamos las cebollas y las cocemos en agua con sal y un chorro de aceite hasta que estén "al dente".

Sacamos de la cazuela, dejamos templar. En una sartén con un poco de aceite ponemos sofreír el bacalao y una vez sofrito lo desmenuzamos.

Partimos las cebollas algo más de la mitad, en sentido horizontal. De manera que podamos rellenarlas después. Vaciamos con cuidado, dejando varias capas para que no se rompan.

Picamos la pulpa de las cebollas. Pelamos y partimos el tomate.

En una sartén con un poco de aceite sofreímos, unos 7 minutos, la cebolla, el tomate, el diente de ajo y las pasas con un toque de sal y pimienta. Mezclamos con el bacalao y rellenamos las cebollas.

Elaboramos el helado:

Escurremos y trituramos los pimientos con el azúcar hasta conseguir un puré fino. Montamos la nata hasta que nos quede muy dura con una pizca de sal y pimienta y la mezclamos suavemente, con movimientos envolventes, con el puré de piquillos.

Si se tiene heladera, ponemos en la heladera durante 20-25 minutos o hasta que adquiriera la consistencia adecuada. A falta de heladera, ponemos la mezcla en un recipiente con tapa y lo metemos en el congelador durante 1 hora. Al cabo de este tiempo, batimos para romper los cristales y metemos de nuevo en el congelador. Repetimos la operación dos veces más. Sacamos el helado unos 10 minutos antes de montar el plato.

Regamos las cebollas con una vinagreta hecha con aceite, miel, vinagre pimienta y acompañamos con el helado de piquillos

#### RELACIÓN CON LECTURAS

*La cocina cristiana de Occidente.* Álvaro Cunqueiro.

"Las cebollas rellenas de picadillo de bacalao con almendra del Infante don Enrique, que las digería al viento en la punta de Sagraes..." pag, 189