

Piquillos rellenos de Bacalao



Préparation

Mettez la morue à dessaler 24 heures avant de l'utiliser.

Dans une poêle avec un peu d'huile, faites revenir la moitié d'un oignon et le poivron vert, finement hachés. Lorsqu'ils commencent à dorer, ajoutez la morue préalablement émiettée et bien égoutée et faites revenir le tout deux ou trois minutes.

Préparez une béchamel légère avec la farine, le beurre et le lait. Ajoutez la morue à la béchamel. Salez si nécessaire. Garnissez les poivrons avec cette préparation et disposez-les sur un plat au four.

Préparation de la sauce :

Faites revenir dans une poêle avec un peu d'huile l'autre moitié de l'oignon. Avant qu'il ne dore, ajoutez la sauce tomate et un peu de poivre à votre goût.

Laissez bouillir quelques minutes. Nappez-en les poivrons. Enfournés pendant 5 ou 6 minutes à température moyenne.

Servez chaud.

Ingrédients :

- * 10 poivrons rouges type « pimientos del piquillo »
- * 150 g de morue (émiettée si possible)
- * 1 gros oignon
- * 1 poivron vert
- * Sauce tomate
 - * Farine
 - * Beurre
 - * Lait
- * Huile d'olive
- * Sel
- * Poivre noir