



PIMIENTOS RELLENOS

ELABORACIÓN:

Pasar los pimientos por la sartén con un poco de aceite caliente durante unos segundos.



Cocinar las migas de abadejo bien escurridas y al mismo tiempo añadir las algas rehidratadas y el pimiento troceado.

Cuando la mezcla esté cocinada, añadir un par de cucharadas de harina y un poco de salsa de tomate, mientras se remueve continuamente.



A fuego lento, añadir leche poco a poco hasta que se obtenga una masa de consistencia firme y ligeramente espesa.



Retirar del fuego y rellenar los pimientos enteros con la ayuda de una cuchara y emplatar.

INGREDIENTES

- Pimientos del piquillo enteros
- Migas de abadejo desaladas y escurridas
- Alga seca rehidratada (*Codium* spp.) 5%
- Leche
- Aceite de oliva
- Tomate frito
- Harina

PROPIEDADES:

Producto innovador y saludable.

El abadejo (*Pollachius pollachius*) es un pescado blanco de textura blanda y sabor suave, que apenas presenta aporte de colesterol a la dieta.

Codium spp. Es un importante potenciador del sabor, tanto por su aporte de sodio como por la presencia de aminoácidos tales como el ácido glutámico, directamente relacionados con el sabor conocido como umami.