Flan de pimientos y bacalao

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 10 pimientos del piquillo
- 14 espárragos verdes
- 50 ml de nata
- 3 huevos
- 250 g de bacalao (desalado)
- 1 diente de ajo
- 50 g de mantequilla
- Harina
- Agua
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta
- Sal
- Cebollino (para decorar)

Preparación:

Paso 1

Para la crema de pimientos: Lamina medio diente de ajo y ponlo a dorar junto con los pimientos del piquillo en una sartén con un chorrito de aceite. Sazona y cocínalos bien por los dos lados. Casca los huevos y ponlos en un vaso batidor. Sazona y vierte la nata. Incorpora los pimientos y tritura con la batidora eléctrica. Reserva la crema. Lamina la otra mitad de ajo y dóralo en una sartén con un chorrito de aceite. Agrega el bacalao y saltea durante 3-4 minutos de cada lado. Desmiga el pescado en lascas y menea bien la sartén para ligar la gelatina que ha soltado. Reserva el pescado por un lado y la gelatina por otro. Unta dos moldes con un poco de aceite y espolvorea con harina. Retira el exceso de harina y vierte la crema de pimientos. Agrega el bacalao y vete alternando crema y bacalao hasta rellenar los moldes. Colócalos sobre una fuente con agua y hornea al baño María, a 170ºC durante 35-40 minutos. Para el puré de espárragos verdes: Retira las partes duras a los espárragos (reserva las puntas) y ponlas a cocer en una cazuela con agua hirviendo y sal durante 4-5 minutos. Escurre y refresca en un bol con agua fría. Pasa a un vaso batidor y tritura con la batidora eléctrica. Pon a

calentar el puré en un cazo y añade la gelatina del bacalao. Mezcla bien. Saltea las puntas de los espárragos brevemente en una sartén con la mantequilla. Salpimienta. Retira los flanes del horno y despégalos de las paredes del molde con la ayuda de un cuchillo. Voltea, desmolda y parte por la mitad. Sirve el flan de pimientos sobre un plato, añade el puré y acompaña con las puntas de los espárragos. Adereza con un chorrito de aceite y decora con unos bastones de cebollino.