

TULIPA DE BRANDADA DE BACALAO Y CREMA DE PIQUILLOS

Ingredientes / cantidades

Para las tulipas:

8 Obleas de empanadilla
1 huevo

Para la brandada de bacalao:

200 grs. de bacalao
Aceite de oliva
2 o 3 dientes de ajo
1 guindilla
Vino blanco o agua
Sal y pimienta

Para la crema de piquillos:

½ bote de pimientos del piquillo
Nata líquida
Aceite de oliva
1 diente de ajo
Sal y pimienta



ELABORACION

PARA LA CREMA DE PIQUILLOS:

Ponemos en un cazo un poquito de aceite al fuego y le añadimos el ajo cortado en trozos grades, cuando esté ligeramente dorado le añadiremos el pimiento del piquillo (1), rehogaremos durante unos minutitos y le añadiremos la nata líquida (2); dejaremos cocer durante unos minutos y turbinamos esta mezcla (3), la colaremos por un chino (4) y rectificaremos de sal y pimienta.

1



2



3



4



PARA LAS TULIPAS:

Introducimos las obleas de empanadilla entre dos moldes desechables dándoles forma de tulipa (5), con cuidado y sin apretar mucho, y horneamos a 180°C unos 4-5 minutos. Sacamos del horno y quitamos el molde de encima de las mismas, dejamos que enfríen ligeramente y las pintamos con huevo batido con ayuda de una brocha (6), las volvemos a introducir al horno otros 3- 4 minutos. Desmoldamos (7) y las pintamos con huevo batido por el interior y las volvemos a hornear hasta conseguir el dorado deseado (8).

5



6



7



8



PARA LA BRANDADA DE BACALAO:

Limpiamos el bacalao totalmente (le quitamos las espinas si tiene y la piel) cortamos el bacalao en daditos más o menos iguales (9). En una perola ponemos los ajos laminados al fuego con el aceite de oliva y la guindilla (10). Cuando empiece a dorarse el ajo añadimos los daditos de bacalao (11) hasta que el bacalao nos cambie de color. Lo apartamos del fuego y si se nos queda muy seco añadimos un poco de agua o vino blanco (12).

9



10



11



12



Turbinamos bien **(13)** y, a continuación, le vamos añadiendo aceite a modo de chorrito mientras turbinamos (igual que para hacer una mahonesa) hasta obtener la cantidad y la textura deseada **(14)**. Rectificamos de sal y reservamos.

13



14



Rellenamos la tulipa: en el fondo con un poquito de crema de piquillos **(17)**, encima vertemos con una manga la brandada de bacalao **(18)** y decoramos al gusto con unas gotitas de crema de piquillo **(19)**.

17



18



19

