

Pimientos Tribelli rellenos de gamba roja

Tribelli peppers stuffed with red prawn

Tribelli paprika eingefüllt mit roten garnele



tribelli
the original
sweet experience

INGREDIENTES

- 10 pimientos Tribelli
- 250 gramos de gamba roja
- Una cebolleta
- Harina
- Mantequilla
- Una cucharada de caldo de marisco
- Mayonesa
- AOVE
- Piñones frescos

INGREDIENTS

- 10 Tribelli peppers
- 250gr red prawns
- A spring onion
- Flour butter
- A tablespoon of seafood broth
- Mayonnaise
- Extra virgin olive oil (EVOO)
- Fresh pine nuts

ZUTATEN

- 10 Tribelli Paprika
- 250Gr rote Garnele
- Eine Lauchzwiebel
- Mehl
- Butter
- 1 El Fishbrühe
- Mayonnaise
- Extra virgin Olivenöl (EVOO)
- Pinienkerne

ELABORACIÓN

Asar los pimientos Tribelli a la brasa o al fuego. Reservar dos de ellos. El resto, hay que pelarlos con mucho cuidado para que quede la pieza entera. Confitar (cocinar a fuego lento) en AOVE y reservar.

Por otro lado, en una sartén, sofreír cebolleta y los pimientos cortado en brunoise, agregar poco a poco una cucharada de harina y mantequilla hasta formar un roux (una pasta). Añadir el caldo de marisco moviendo con la ayuda de unas barillas. Cocinar unos minutos y agregar la gamba roja que habremos pelado y picado previamente. Rectificar de sal.

Rellenar los pimientos con la crema de gamba roja. Servir acompañado de una mayonesa de cabeza de gambas.

Para la salsa, asar la cabeza de la gamba roja en un cazo unos minutos. Añadir 10 centilitros de agua y dejar hervir hasta que se reduzca un poco. A continuación, pasar por una estameña, estrujando las cabezas para que suelten todo el jugo. Agregar los pimientos asados que reservamos al principio y dos cucharadas de mayonesa. Triturar hasta que quede una salsa fina y homogénea.

Para el montaje, dibujar con una brocha de cocina un trazo en un plato o fuente planos. Colocar encima los pimientos rellenos y se dejan caer unos cuantos piñones alrededor.

DIRECTIONS

Roast the Tribelli peppers over hot coal or fire. Put two of them aside. Peel the rest very carefully so that the pepper remains whole. Crystallise (cook over low heat) in EVOO and put aside. In a pan stir-fry the spring onion and the peppers cut in brunoise, add a tablespoon of flour little by little and the butter to make a roux (a dough). Add the seafood broth stirring with a whisk beater. Cook for a few minutes and add the previously peeled and cut red prawn. Add salt to taste.

Stuff the peppers with the red prawn cream. Serve with a mayonnaise of prawn heads.

To make the sauce, roast the red prawn heads in a pot for a few minutes. Add 10cl water and let it boil until it reduces a little. Strain through a serge squeezing the heads so that they drop all the juice. Add the roasted peppers and two tablespoons of mayonnaise. Grind until you have a fine and uniform sauce.

To decorate, draw with a kitchen brush a line on a plate or platter. Put the stuffed peppers on it and drop a few pine nuts around.

ZUBEREITUNG

Die Tribelli Paprika auf Kohlenglut oder Feuer braten. Zwei von denen zur Seite legen. Der Rest, sorgfältig schälen so dass sie ganz bleiben. In EVOO kandieren (bei niedrige Hitze kochen) und zur Seite legen.

In einer Pfanne, die Lauchzwiebel und die Paprika brunoise geschnitten leicht braten; eine El Mehl und Butter langsam hinzufügen um ein roux zu bekommen (ein Teig). Die Fishbrühe hinzufügen und umrühren. Einige Minuten kochen und die rote Garnelle die wir schon geschält und geschnitten haben hinzufügen. Salzen nach Geschmack.

Die Paprika mit der roten Garnele Crème einfüllen und mit einer Mayonnaise aus Garneleköpfe servieren.

Für die Sosse, die Garneleköpfe in einer Topf einige Minuten braten. 10cl Wasse hinzufügen und kochen lassen zum reduzieren. Seihen durch eine Serge und auspressen so dass sie den Saft loslassen. Die gebratene Paprika und zwei El Mayonnaise hinzufügen und schlagen bis Sie eine feine und gleichartige Sosse haben.

Mit einem Küchepinsel, malen Sie eine Linie auf einem Teller; legen Sie die gefüllte Paprika darauf und verbreiten Sie die Pinienkerne als Dekoration.