



INGREDIENTES:

- 2 latas de pimientos de piquillo para rellenar
- 50 gramos de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo fileteados
- 1 cayena
- 400 gramos de gulas

Para la Salsa:

- 50 gramos de aceite de oliva

- 200 gramos de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 100 gramos de pimientos verdes de freír
- 100 gramos de tomate natural triturado
- 4 bolsitas de tinta de calamar
- 1 pastilla de caldo de pescado o sal
- 50 gramos de vino blanco
- pimienta negra en polvo

ELABORACION:

1. Secar los pimientos de piquillo con papel absorbente de cocina y reservar.
2. Poner en el vaso de Thermomix los 50 gramos de aceite y programar dos minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

3. Añadir los ajos fileteados y la cayena y programar otros 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 3 y medio.

4. Incorporar las gulas y programar 2 minutos, temperatura varoma, giro inverso, y velocidad cuchara. Sacar y reservar la mezcla.

5. Sin lavar el vaso, preparar la salsa. Echar en el vaso el aceite, la cebolla los ajos, los pimientos a trozos y el tomate, y trocear 10 segundos a velocidad 4, bajar los restos de la tapa y de las paredes del vaso y seguidamente, programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

6. Añadir la tinta, las pastillas de caldo o sal, el vino y la pimienta, y programar 5 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 1. A continuación triturar 30 segundos a velocidad 7.

7. Rellenar los pimientos con las gulas reservadas, ponerlos en una fuente amplia y regarlos con la salsa de tinta. Servirlos calientes o templados.

Sugerencia: Si la salsa queda demasiado espesa, se le puede añadir un poquito de agua y dejar que de un hervor, durante unos minutos.