

Tulipas de fritada de pimiento bermellón y bacalao

Tenía ganas de realizar una mini-tulipa casera. El día anterior a la cena hice la fritada, muy despacito, caramelizando todo con cuidado. La guardé en la nevera y el día de Nochevieja después de comer confeccioné las tulipas, y un ratito antes de empezar la cena, templé la fritada y serví en la tulipa.

Se las dedico a Josemari, porque siempre que pienso en un pintxo o un entrante, me inspiro en su tierra.

Receta

Ingredientes

Un paquete de pasta para empanadillas de la Cocinera
2 cebollas
2 pimientos rojos
Azúcar
Bacalao en salazón
Tomate frito
Aceite de oliva
Sal

Preparación

La fritada

1. Poner el bacalao a desalar en abundante agua fría —yo utilice un paquete de migas de bacalao que tenía por casa— unas dos o tres horas antes de hacer la fritada.
2. Pelar la cebolla y cortarla en juliana, no muy fina.
3. Ponerla en la sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra. Añadir un poco de sal y dejar que poche muy lentamente, que coja color, pero sin quemarse. Añadir una cucharada de azúcar, y se deja hasta el final. Se retira de la sartén.
4. Se añade un poco más de aceite y con el mismo aceite que ha quedado de caramelizar las cebollas, se añaden los pimientos cortados en tiras, y se repite la operación, todo pochado muy despacito. Se añade un poco de azúcar y esperamos a que termine de hacerse.
5. Se añade en la sartén la cebolla caramelizada, y el bacalao desalado —yo lo paso antes de incorporarlo por un poco de leche, para que quede más jugoso—.
6. Añadir una cucharada de tomate frito casero, y dar una vuelta a todo, suavemente para no romper los ingredientes. Reservar.

Mini tulipas

1. Precalentar el horno 180°, calor arriba y abajo.
2. Coger la pasta de las empanadillas, separar las obleas y con un corta-pastas ondulado un poco más pequeño de la medida de la oblea darles forma.
3. En unos moldes de magdalena —yo estrené unos de silicona que me regaló mi amiga Adriana— pincelar de mantequilla, meter las obleas y van quedando con la forma de las tulipas.
4. Pinchar el fondo de las tulipas y cubrir de garbanzos la base de las mismas.
5. Meter como unos 7 minutos, y cuando estén duritas, gratinar unos 15 segundos para que cojan color. Cuidado en este proceso, no se os vayan a quemar.
6. Sacar del horno, poner en una rejilla.

7. Cuando estén frías, rellenar con la fritada templada.

Me gustó descubrir que no se quedaron blandas a pesar de estar preparadas unas cuatro horas antes de la cena.