

¿Cómo cocinar con pimientos del piquillo?

El [pimiento del piquillo](#) es un pimiento español pequeño y dulce, popular en La Rioja y Navarra.

A diferencia de la mayoría de los pimientos pequeños, los del piquillo son muy suaves y dulces y tienen una forma triangular característica, con una punta afilada en la parte inferior.

Esta forma es la que les ha dado su nombre, ya que piquillo significa “pico pequeño”. Estos simpáticos pimientos se encuentran casi exclusivamente asados, con piel y en conserva.

Aunque los pimientos del piquillo son fáciles de comer directamente del tarro o con un chorrito de aceite, también se utilizan en una gran variedad de platos españoles.

¿Cómo se utilizan los pimientos del piquillo?

Se pueden utilizar de forma similar a los pimientos rojos asados: hechos puré en hummus o alioli, cortados en rodajas y mezclados con lentejas o garbanzos en una ensalada de judías, o en capas con berenjenas a la parrilla y queso en un bocadillo enorme.

Sin embargo, la forma más popular de comer estos pimientos en La Rioja es con [bacalao](#), o rellenos (también a menudo con bacalao).

Cuando se comen con bacalao, los pimientos suelen cocerse a fuego lento en una rica salsa de tomate que se hace puré hasta que queda suave.

A veces también se caramelizan y se cocinan hasta obtener una mermelada de pimientos del piquillo.

¿De qué se rellenan los pimientos del piquillo rellenos?

Los pimientos del piquillo, por su pequeño tamaño y su piel firme, son mucho más fáciles de rellenar que otros pimientos de bote.

Los pimientos del piquillo se pueden rellenar de una gran variedad de cosas, como atún, bacalao, ternera, queso y morcilla.

Los rellenos suelen ser ricos, por ejemplo, atún con alioli, brandada de bacalao o picadillo graso de ternera y cerdo.

Los pimientos rellenos pueden servirse fríos, rociados con aceite de oliva, o calientes y bañados en una cremosa salsa de pimientos del piquillo.

Pimientos del piquillo con morcilla y arroz



Los famosos pimientos del piquillo son perfectos rellenos de una mezcla de morcilla, tomate y arroz para paella.

Ingredientes

100 g de arroz para paella

Aceite de oliva virgen extra, para cocinar

1 chalota, pelada y picada fina

4 dientes de ajo, rallados hasta formar una pasta

200 g de morcilla

2 tomates ciruela, sin piel y picados finos

1 puñado de perejil fresco picado grueso

1 limón pelado

1 bote de 290 g de pimientos del piquillo escurridos de calidad

Elaboración

Cuece el arroz para paella en una cacerola pequeña tapada con 250 ml de agua a fuego medio durante 20-30 minutos. Una vez tierno, apaga el fuego y dejar reposar con la olla tapada

Mientras tanto, coloca una sartén a fuego medio-alto.

Añade el aceite de oliva y, una vez caliente, la chalota y el ajo. Cocíalos durante 5 minutos, o hasta que la chalota esté blanda pero no dorada.

Añade la morcilla y los tomates a la sartén y cocina durante 5-10 minutos más, o hasta que los tomates hayan empezado a ablandarse y deshacerse.

Añade el arroz cocido, la mitad del perejil y la ralladura de limón. Remueve bien hasta conseguir una mezcla homogénea.

Rellena los pimientos del piquillo escurridos con la mezcla de arroz.

Sirve los pimientos rellenos en una fuente rociados con aceite

de oliva virgen extra y esparce con el perejil y la ralladura de limón restantes