

Coulis de pimiento

Escrito por Paloma -

Lunes, noviembre 24, 2014

Internacionalizarse no solamente nos culturiza y nos aporta "unsaberestarmáschic", sino que nos trae recetas nuevas y -sobretudo- palabros a punta de pala... el palabro de hoy: [coulis](#)!!!

Mi abuela habría pensado que me refería a otra cosa y habría dicho: "qué finolis te has vuelto..." Pero no, lo dije bien (fonéticamente): "Cu"- "lis". Es una palabra francesa y quiere decir "lechada", una manera muy *digna* de denominar finamente (y en eso -me refiero al "finamente"- no se habría equivocado mi abuela) a un "puré".

Esta receta no es especialmente una de esas maravillosas adquisiciones con las que a veces topamos en un blog (y me incluyo, que me encanta navegar y cotillear por la red...). Esta receta es una simple batida de ingredientes, para armar lo más parecido a una **salsa** (eso sí, muy vistosa), sin tener que calentarse la cabeza, ni emplear más tiempo del que no disponemos para poner un cuenquito mono, acompañando el plato más socorrido (y también -seguro- el más apetecible por ser tan "de casa") como puede ser una tortilla de patatas, una brandada, un montadito de lomo, otro de tortilla francesa... ¡se me ocurren mil ideas!

Bueno, el caso es que servir unos tacos de tortilla de patata con *coulis de pimiento* queda de lo más *chic*! ¿verdad? No hay secreto para tanto: **tritura pimiento asado con un poco de gracia y salero**... ¡Ya lo tienes!

¿Por qué hoy esta receta? Porque **te puede salvar el tipo en una reunión donde tengas que cumplir como anfitrión sin tiempo ni muchas ideas**: Prepara esta **salsa para acompañar**... Saca otro bol con mayonesa y puedes ampliar el repertorio con una original [salsa tártara](#)... (todo depende de lo que vayas a servir, claro! Mi consejo: busca cosas combinables: patatas al horno, tacos de queso... y sírvelos con varias salsas) ...Sencillamente, triunfas!

Estamos en fechas de ese tipo de reuniones y no podemos fallar... Apuesta por algo rápido, sencillo, económico y original (y si no fueras original, al menos -eso sí- **asegúrate de que está rico!!!**...). Prueba esta receta en combinación con otras como **recepción/tentempié para los días navideños**. ¡Ya verás como darás de qué hablar! (para bien!!) :)

Receta Coulis de pimiento

Según la forma tradicional

Ingredientes (para algo más de 220 ml)

3 pimientos del piquillo de bote

200 ml de preparado para cocinar a base de grasa vegetal, sin gluten (sustituye a la nata líquida para

cocinar, que también se puede utilizar si así lo deseas)

1 pellizco de pimienta blanca

20 ml del líquido de la conserva del pimienta

1 cucharada sopera de mostaza *Dijon*

1 pellizco de sal

Preparación

Introducimos todos los ingredientes en un vaso alto para tal efecto y trituramos hasta conseguir una mezcla homogénea.

Probamos y rectificamos de sal, pimienta o mostaza, si lo creemos conveniente. Si nos gusta con más sabor a pimienta, añadiremos otro y volveremos a rectificar.

Receta Coulis de pimienta

Adaptación a Thermomix

1 min

Ingredientes (para algo más de 220 ml)

3 pimientos del piquillo de bote

200 ml de preparado para cocinar a base de grasa vegetal, sin gluten (sustituye a la nata líquida para cocinar, que también se puede utilizar si así lo deseas)

1 pellizco de pimienta blanca

20 ml del líquido de la conserva del pimienta

1 cucharada sopera de mostaza *Dijon*

1 pellizco de sal

Preparación

1.- Introducimos todos los ingredientes en el vaso y trituramos hasta conseguir una mezcla homogénea, programando **20 seg/vel 5-10 progresiva**.

2.- Probamos y rectificamos de sal, pimienta o mostaza, si lo creemos conveniente. Si añadimos algo más, repetimos la operación anterior. Si nos gusta con más sabor a pimienta, añadiremos otro y volveremos a rectificar.

Nota: Esta salsa sirve para acompañar otras recetas, como patatas asadas o al vapor, brandada, tortilla de patata... etc.

Consulta el artículo de "Nutrición y salud": [Cocinadas o crudas, pero verduras](#)

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station