



*Conchitas de pasta rellenas con pescado,
sobre puré de garbanzos y espinacas salteadas*

Vino: Oveja Negra Reserva
Sauvignon Blanc Carmenère

Ingredientes

4 porciones

| | |
|-----|---|
| 30 | un. de conchitas de pasta |
| 500 | gr. de filetes de pescado (merluza austral, mero o corvina) |
| 1/2 | cebolla |
| 3 | cucharadas de crema |
| 1 | tarro de 400 gramos de garbanzos cocidos |
| 1 | taza de leche |
| 180 | gr. de hojas de espinacas limpias |
| | Sal a gusto |
| 2 | cucharadas de aceite de oliva |
| 4 | cucharadas de queso parmesano |
| 2 | tazas de caldo de ave |
| 1 | cucharadas de alcaparras |
| 1 | taza de salsa Bechamel (o blanca) |

Preparación

- Cocine las conchitas de pasta en abundante agua hirviendo hasta que estén blandas. Cuele y deje enfriar.
- Coloque los filetes de pescado con la leche en una fuente resistente al calor. Agregue sal y cocine en horno precalentado a 180° C durante 10 minutos.
- Entretanto, pique finamente la cebolla. En una ollita, saltee la mitad de la cebolla picada con una cucharada de aceite de oliva. Reserve en un bol.
- Saltee la otra mitad de la cebolla con otra cucharada de aceite de oliva y agregue los garbanzos escurridos. Aliñe y añada el caldo de ave. Siga cocinando hasta que los garbanzos estén muy blandos, y luego muélalos con una procesadora. Lleve nuevamente al fuego y siga cocinando hasta que tomen la consistencia adecuada (como puré de papas).
- Mezcle la cebolla reservada con el pescado cocinado y suficiente crema como para hacer una pasta que usará para rellenar las conchitas.
- Una vez rellenas, colóquelas en una fuente resistente al calor, cúbralas con salsa blanca y alcaparras y espolvoréelas con queso parmesano. Póngalas a gratinar en el horno hasta que estén doradas.
- Entretanto, saltee la espinaca en una sartén con el resto del aceite de oliva. Para el montaje, coloque en el centro de cada plato una porción de puré de garbanzos. Rodéela con un poco de espinaca salteada y luego distribuya equitativamente las conchitas rellenas sobre el puré.