Antipastos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceitunas marinadas

Sal: A gusto
Tomillo: 2 cdas.
Aceto balsámico: 1/2 Taza
Romero: 1 Rama
Aceite De Oliva: 1/4 L
Guindillas: 6 Unidades
Salsa de soja japonesa: 4 cdas.
Semillas De Mostaza: 3 cda.
Aceitunas varias: 250 g
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Jengibre: 1 cda.

Berenjenas

Perejil picado: 1/2 Taza
Ajo picado: 2 Cantidad necesaria
Berenjenas: 1 k
Sal: 5 cdas.
Masa Philo: 200 g
Aceite De Oliva: 1 Vaso
Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Crocante de pan

Baguette: 1 Unidad

Peperonta

Tomate: 1 Latas
Pimientos rojos: 4 Unidades
Laurel: 2 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Tinto: 1 Taza
Aceto balsámico: 50 cc
Semillas de cilantro: 4 cdita.
Ajo: 6 Dientes
Azucar: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Cebolla: 150 g

Aceitunas negras descarozadas: 1 Taza

Preparación de la Receta

Berenjena

- Corte las berenjenas en láminas finas y luego en juliana.
- Coloque en un colador y espolvoree con sal, coloque encima un peso y deje durante unas horas para que largue todo el agua.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona, coloque las berenjenas a fuego muy bajo 150° aproximadamente por una hora.
- Pique el *perejil*.
- En un bowl mezcle las berenjenas secas, el *perejil*, el *ajo* picado y aceite de oliva.
- Corte la masa philo en cuadrados, pinte con *manteca* clarificada y rellene con la mezcla de berenjena(reserve un poco de la preparación) y enrolle a modo de tabaquito.
- En una placa para horno coloque los tabaquitos y lleve al horno precalentado a 180° hasta *dorar*.

Peperonata

- Coloque los pimentones directamente sobre el fuego de la hornalla, rotándolos constantemente hasta que estén totalmente negros.
- Colóquelos dentro de una bolsa plástica por cinco minutos.
- Pele, con la ayuda del agua fría, retire las semillas y corte en láminas.
- Pele y corte la *cebolla* en pluma.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- En una olla con aceite de oliva, rehogue la *cebolla* con el *ajo*.
- Corte las aceitunas negras al medio.
- Agregue las aceitunas negras y las semillas de *cilantro*.
- Desglace con el *vinagre* bálsamico y vino tinto, deje evaporar el alcohol.
- Agregue el *tomate* en lata, el *laurel* y cocine por quince minutos a fuego medio ó hasta que la preparación esté seca.
- Al final añada el *pimiento* asado, sal, y azúcar. Mezcle y deje enfriar.

Aceitunas marinadas

- Corte las aceitunas al medio.
- Deshoje el *romero*.
- Corte la *guindilla* española en aros.
- Pele y pique el *jengibre*.
- En un bowl mezcle el *tomillo*, el *romero*, semillas de *mostaza*, los distintos tipos de aceitunas, *ajo* picado, *vinagre* balsámico, salsa de soja, aceite de oliva, *guindilla* española y el *jengibre* picado.
- Deje *marinar* durante una semana.

Crocante de pan

- Corte el pan a lo largo en láminas finas.
- Haga un corte en cada extremo, pase un hilo y ate a un aro de metal para darle una forma curva.
- Lleve al horno a 180° a *dorar*.

Presentación

- En un plato rectangular sirva primero, las aceitunas marinadas. Luego el crocante de pan con la peperonata encima y por último los tabaquitos rellenos y la *berenjena*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/antipastos