Caponatina siciliana con salmón marinado a la naranja

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caponatina

Piñones: 3 cdas.
Alcaparras: 50 g
Albahaca: 6 Hojas
Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria
Azucar: 1 cda.
Pasas de Uva: 50 grs.
Berenjenas: 600 g
Vinagre Blanco: 1/4 Taza
Aceitunas negras descarozadas: 200 g
Tomates: 500 g
Apio: 600 g

Marinada de salmón

Jugo de Naranja: 1/4 Taza
Ajo: 2 Dientes
Salmón: 6 Láminas
Peperoncino en polvo: Una pizca
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Tomillo: 4 Ramitas

Varios

Pimientos rojos asados: 2 Unidades
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte las berenjenas en dados.
- Corte el *apio* en trozos, de la medida de las berenjenas.
- Pique los tomates.

- Corte las aceitunas en cuartos.
- En una sartén con abundante aceite de oliva extra virgen caliente fría las berenjenas unos minutos
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- En el mismo aceite fría el *apio*
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Marinada de salmón

- Coloque en un recipiente el *tomillo* junto con el *ajo* fileteado, el *jugo* de naranjas, el aceite y el *peperoncino*, bata hasta emulsionar.
- Coloque las *fetas* de **salmón** en un recipiente amplio y vierta la *marinada* sobre este
- Cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

Armado

- Lleve a fuego una sartén sin materia grasa y coloque las berenjenas y el *apio* fritos junto con el *tomate*, las aceitunas, las *alcaparras*, las pasas de uvas y los piñones, saltee y añada el azúcar y el *vinagre* blanco, mezcle y deje cocinar unos minutos mas a fuego suave.
- Corte con las manos las hojas de *albahaca* y agregue a la cocción.
- Ase los pimientos y retire luego la piel.
- Coloque los pimientos en una procesadora junto con el aceite de oliva y la sal
- Procese logrando una *crema* de pimientos.
- Sirva la caponatina en una copa y en la superficie coloque una feta del *salmón* marinado.
- En un recipiente pequeño sirva la *crema* de pimientos.

Presentación

- Decore las copas con la *marinada* y hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caponatina-siciliana-con-salmon-marinado-a-la-naranja