Ensalada de morrones asados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimientos rojos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto

Crudite

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Vinagre Balsámico: 50 cc
Mostaza antigua: 1 cdas.
Zanahoria: 1/4 Taza
Apio: 1/4 Taza

Marinada

Perejil picado: 6 cdas.
Aceite De Oliva: 6 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo picado: 4 Dientes
Tomillo fresco: 1 cda.

Puerro frito

Sal: A gusto
Puerros: 3 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria

Puré de berenjenas

Berenjenas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Marinada: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto

Vegetales salteados

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Manteca: 20 g
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Caldo de verduras: 1/4 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Tomillo: 1 Rama

Zuchinis salteados

Sal: A gusto

Zuchini: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 6 cdas.

Marinada: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Coloque los pimientos directamente sobre la llama de gas hasta que estén totalmente negros por toda la superficie
- Deje enfriar, pele, corte por la mitad, retire las semillas y reserve.

Marinada

- Pele y pique los ajos.
- Pique el *perejil*.
- En un bowl coloque los ajos, el *perejil*, sal, pimienta, *tomillo* y 6 cucharadas de aceite de oliva, mezcle y reserve.

Puré de berenjenas

- Corte las berenjenas por la mitad a lo largo y haga un cuadrille en la pulpa de cada mitad
- Unte las berenjenas con la mitad de la *marinada*.
- En una placa para horno coloque las berenjenas, lleve al horno a 200° y cocine hasta que estén doradas.
- Retire la pulpa de las berenjenas y coloque en un procesador, con sal, pimienta y aceite de oliva
- Procese hasta lograr un puré homogéneo.

Armado

- Condimente cada mitad de los pimientos, con sal y pimienta y rellene con el puré de berenjenas, de una vuelta y corte en porciones.

Zuchinis grillados

- Corte los zuchinis en rodajas en diagonal de 1 cm
- De espesor, coloque a *marinar* con la mitad de la *marinada* reservada.
- En un grill bien caliente con aceite de oliva cocine los zuchinis
- Retire condimente con sal y reserve.

Crudite

- Pele y corte la *zanahoria* en cubos pequeños.
- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- En un bowl mezcle el *vinagre* balsámico, la *mostaza* antigua, el aceite de oliva, sal y los vegetales
- Reserve.

Puerro frito

- Corte el *puerro* en juliana.
- En una olla con abundante aceite caliente fría el *puerro*.
- Retire sobre papel absorbente.

Vegetales salteados

- Corte los vegetales en juliana.
- Deshoje el *tomillo*.
- En una sartén con *manteca* saltee los vegetales.
- Agregue el caldo, el *tomillo*, sal y pimienta, cocine por unos minutos y reserve.

Presentación

- En un plato sirva los zuchinis grillados, encima los vegetales salteados, a un lado los pimientos rellenos
- Salsee con el crudite y decore con el *puerro* frito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-morrones-asados