

Masa crocante de hierbas, hojas verdes, morrones asados y aceite de olivas negras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g

Huevo: 1 Unidad

Romero picado: 1 cdas.

Agua: Cantidad necesaria

Harina: 200 grs.

Tomillo picado: 1 cda.

Aceite de olivas negras

Aceite De Oliva: A gusto

Aceitunas negras: 15 Unidades

Ensalada

Vinagre de vino: 1 cda.

Sal: A gusto

Escarola fina: 5 Hojas

Radicheta: 4 Hojas

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Lechuga: 6 Hojas

Guarnición

Berenjenas: 2 Unidades

Agua: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Morrones asados

Morrón amarillo: 1 Unidad

Morrón Verde: 1 Unidad

Sal: A gusto

Morrón Rojo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl la *harina* junto con la *manteca* pomada, el *huevo* e integre.
- Agregue agua de ser necesario.
- Incorpore la sal junto con las hierbas picadas
- Vuelque en la mesada y termine de unir.

Morrones asados

- Envuelva los morrones en papel aluminio y cocine en el horno a 180°C 30 minutos.
- Retire el pedúnculo y las semillas
- Reserve.

Aceite de aceitunas negras

- Pique las aceitunas y deshidrate en una sartén caliente, a fuego bajo.
- Coloque en un bowl y mezcle con aceite de oliva.

Guarnición

- Retire el pedúnculo de la *berenjena*, corte medias rodajas de hasta 1 cm de espesor y dore en una sartén con aceite de oliva caliente
- Condimente con sal.
- De vuelta, agregue agua y termine la cocción.

Ensalada

- Lave las hojas verdes y coloque en un bowl.
- Prepare una vinagreta con el aceite e oliva sal y *vinagre*.
- Condimente las hojas.

Armado

- Estire la masa de ½ cm de espesor y corte formas irregulares.
- Cocine en el horno a 180 °C 12 minutos.
- Corte los morrones en tiras y condimente con sal.

Presentación

- Sirva en un plato la ensalada junto con la masa y por encima los morrones y las berenjenas
- Acompañe con las aceitunas

