Milhojas de verduras asadas a la parrilla con bacalao y olivas

Ingredientes

Berenjena: 1 Unidad
Aceite de aceitunas negras:
Pimiento verde: 1 Unidad
Calabacín: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Bacalao ahumado: 200 Lonjas
Tomate: 1 Unidad
Pimiento morrón: 1 Unidad

Para el aceite de aceitunas negras

Aceite de oliva extra virgen:
Ajo: 1/2 Diente
Vinagre de manzana: 1 Chorrito
Anchoa en salazón: 1 Filete
Olivas Negras: 1 Puñado

Para la salsa romescu

Pimentón dulce: 1 cda.
Almendras: 10 grs.
Avellanas: 5 g
Pan frito: 1 Rodajas
Tomate Maduro: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Cebolleta: 1/4 Unidad
Ajo: 1 Diente
Vinagre de jerez: Unas gotas

Preparación de la Receta

- Asar todas las verduras enteras a la parrilla, , el *pimiento* rojo y verde, el *tomate* y la *cebolla*.

- El *calabacín* y la berenjena los pondremos envueltos en papel de aluminio.
- En caso de hacerlo al horno, asaremos los pimientos rojos a 180º unos 25 minutos.
- Pelarlos y guardar el *jugo* de cocción. Cortarlos en tiras.
- Asar los pimientos verdes a 180º unos 10 minutos, pelarlos y cortarlos en tiras.

- Asar la *cebolla* unos 40 minutos a 180 grados (envuelta en papel de aluminio).
- Reservar todas las verduras mezcladas, cubiertas de aceite de oliva.

Para la salsa

- Asaremos todos los ingredientes, menos el *pimentón*, trituramos todos los ingredientes, junto con el aceite de oliva y el *vinagre* de jerez.

Para el aceite de olivas negras

- Triturar todos los ingredientes.

Para la presentación

- Cortamos las verduras en bastones, el *tomate* en cuartos y el corazón de la *cebolla* en cuartos.
- Aliñamos todas con aceite de oliva, pimienta y sal.
- Sobre esta pondremos las lonchas de bacalao ahumado, a un lado una cucharada de salsa romescu, decoramos con el aceite de **olivas** negras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milhojas-de-verduras-asadas-a-la-parrilla-con-bacalao-y-olivas