Molletes VIP, Fondue de queso, Escalivada catalana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Escalivada catalana

Berenjenas: 1 Unidad
Anchoas: 1 Lata
Cebolla Morada: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 200 cc
Ajo: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Vinagre Balsámico: 50 cc
Pimientos: Morrón 1 Unidades
Pan de campo: 1 Unidad

Fondue de queso

Crema: 50 cc
Leche: 50 cc
Romero: 1 Rama
Mejorana: 1 Rama
Queso Crema: 100 grs.
Queso Gouda: 200 g
Tomillo: 1 Rama

Molletes VIP

Esparragos: 100 g
Frijoles refritos: 250 g
Sal y Pimienta: A gusto
Hongos Portobello: 2 Unidades
Ajo: 1/2 Unidad
Mantequilla: 50 grs.
Bagette:
Cebollas cambray: 2 Unidades
Queso Gouda: 200 g
Jitomates: 150 g
Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

Molletes VIP

- *Pelar* los espárragos de arriba hacia abajo.
- Cortar un poco el tallo de la base y cortar en 4 partes.
- Cortar los tallos de la *cebolla* cambray en diagonales.
- Partir el *jitomate* en gajos.
- Limpiar el hongo Portobello rebanando la orilla y con una cuchara separar la parte negra.
- Quitar el pie y cortarlo junto con el hongo en cubos.
- Calentar un sartén con abundante aceite de olivo.
- Freir *ajo* y agregar los espárragos, el *jitomate*, los rabos de *cebolla* cambray y por último los *hongos* portobellos, *sazonar* con sal y pimienta.
- Dejar cocer las verduras y reservar.
- Rebanar el pan para los molletes.
- *Para el montaje*
- Untar los frijoles refritos en las baguettes partidas.
- Colocar el salteado de verduras encima con queso Gouda y *gratinar* en un horno eléctrico.

Fondue de queso

- En un bowl poner queso *crema*, queso gouda, *mejorana*, *romero* y *tomillo* picado finamente.
- Agregar un poco de leche, un chorrito de *crema*, revolver hasta tener una pasta homogénea.
- Meter al micro ondas alrededor de un minuto.
- Remover la mezcla y seguir calentando hasta fundir los quesos.
- Acompañar con cubos de pan para mojar en el fondue.

Escalivada catalana

- Rostizar en el horno una *cebolla*, una *berenjena*, un *pimiento morrón* y *ajo*.
- Rociar con un poco de aceite de olivo, sal y pimienta por encima de las verduras y hornear 180° por 20 minutos.
- Ya rostizadas, *pelar* las verduras y cortar finamente.
- Mezclar todo en un bowl con un chorrito de aceite de olivo, *vinagre* balsámico, sal y pimienta.
- Rebanar el pan campesino, ponerle aceite de oliva y tostar en una parrilla.
- *Para el montaje*
- Colocar encima del pan la escalivada de verduras y los filetes anchoas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/molletes-vip-fondue-de-queso-escalivada-catalana