

Piadina de vegetales con puré de habas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Licuada vegetariano

Hielo picado: Cantidad necesaria

Jugo de zanahorias: 50 cc

Pulpa de Maracuyá: 1 Taza

Vodka: 150 cc

Jugo de apio: 50 cc

Jugo de Naranja: 50 cc

Piadina

Masa de piadita: 1 k

Puré de habas

Ajos asados: 5 Dientes

Habas cocidas: 3 Taza

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de pimiento del piquillo: 1 cda.

Ratatouille con cous cous

Cous Cous: 1 Taza

Berenjena: 1 Unidad

Tomates: 3 Unidades

Morrón Rojo: 1 Unidad

Morrón amarillo: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Morrón Verde: 1 Unidad

Zucchini: 2 Unidades

Verduras grilladas

Berenjenas: 2 Unidades

Cebollas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Morrón Verde: 1 Unidad

Morrón amarillo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: A gusto

Tomates: 3 Unidades

Morrón Rojo: 1 Unidad

Zucchini: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Piadina

- Amase la masa, separe en bollo y deje reposar durante 1 hora.
- Transcurrido el tiempo de reposo estire los bollos con las manos y luego con un palo de amasar dando forma circular y dejándolas bien finas.

Puré de habas

- Coloque en una procesadora los ajos asados, aceite de oliva, las **habas**, el aceite de *pimiento* de piquilla, sal y pimienta, luego procese.

Verduras grilladas

- Corte los zucchini, las berenjenas y los tomates en finas láminas.
- Pele las cebollas y córtelas en rodajas.
- Corte los morrones en cuartos y retire las semillas y las nervaduras.
- Disponga las verduras en un grill caliente y cocínelas hasta dorarla levemente
- Sazone con sal y pimienta.

Ratatouille con cous cous

- Extienda un repasador limpio y húmedo dentro de un colador, coloque el colador dentro de un bowl, y luego coloque el cou cous, cubra con agua y tápelo con el repasador, deje reposar durante 30 minutos aproximadamente.
- Pele los morrones previamente asados y córtelos en tiras.
- Corte los zucchini y la *berenjena* en dados.
- Pele los tomates, retire las semillas y corte en dados.
- Pele la *cebolla* y corte en dados.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con la *berenjena*, luego incorpore los zucchini y los tomates, cocine hasta que las verduras estén totalmente tiernas.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva saltee los morrones unos minutos.
- Coloque todas las verduras en una fuente y termine la cocción en horno precalentado durante 20 minutos aproximadamente.
- Una vez hidratado el cous cous colóquelo en un bowl y sepárelo con las manos, sazone con sal y pimienta.

Licudo vegetariano

- Mezcle los jugos junto con el vodka, luego, en vasos, coloque hielo y sirva el trago, por último decore con la pulpa de *maracuya*.

Armado

- Cocine las tortillas en una parrilla de ambos lados hasta dorarlas levemente.
- Sirva las verduras grilladas en una fuente.
- Coloque el puré de *habas* en cazuelas.

Presentación

- Rellene las tortillas de piadita con el puré de *habas* y las verduras grilladas.
- Sirva el ratatouille en cazuelas y acompañe con el cous cous.
- Acompañe con el licuado vegetariano.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/piadina-de-vegetales-con-pure-de-habas>