Tomates verdes fritos

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Para el alioli:

Huevo: 1 Unidad
Ajo: 1 Diente
Mostaza en grano: 1 cda
Sal:
Aceite suave:
Jugo de limas: 2 cdas.
Pimienta:

Para la ensalada:

Lechuga: Cantidad necesaria
Aceitunas negras: 1 Puñado
Nueces pecanas: 1 Puñado
Beicon frito crujiente: 100 g

Para los tomates:

Aceite:
Harina:
Mozzarella en barra:
Pimienta:
Tomates verdes grandes: 4 Unidades
Huevo: 2 Unidades
Pan Rallado:
Sal:

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 200ºC.
- Para comenzar, cortamos el *tomate* verde en rodajas de medio centímetro.
- Luego, los empanamos : los pasamos por *harina*, luego por *huevo* batido salpimentado y para terminar, por pan rallado.

- Calentamos abundante cantidad de aceite en una sartén y los freímos. Luego, los retiramos y los colocamos sobre un papel absorvente.
- Cortamos la *mozzarella* en rodajas.
- Sobre una bandeja de horno intercalamos torres de 3 láminas de *tomate* y 2 de *mozzarella*. Horneamos hasta que la *mozzarella* se derrita.
- Para el alioli, mezclamos el *huevo* junto con el *ajo*, la sal y la pimienta y el *jugo* de *limón*. Procesamos todo en una batidora.
- A continuación, agregamos el aceite en forma de hilo mientras procesamos moviendo de arriba abajo el mixer hasta que emulsione. Le añadimos la *mostaza*, mezclamos y reservamos.
- Cortamos en juliana la *lechuga* y la emplatamos junto con las nueces, aceitunas y el beicon frito.
- Colocamos las torres de *tomate*, cubrimos con el alioli y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tomates-verdes-fritos-2