Torta de vegetales rostizados y fritos de colores

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades
Morrón Verde: 1 Unidad
Queso de Cabra: 100 g
Morrón amarillo: 1 Unidad
Morrón Rojo: 1 Unidad
CHOCLOS: 2 Unidades

Pesto de albahaca

Albahaca: 30 g
Nueces: 30 g
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Aceite de oliva extra virgen: 100 cc
Aceite aromatizado: 50 cc

Varios

Pimentón: Una pizca
Salsa de tomate:

Verduras fritas

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Papa: 1 Unidad
Remolacha: 1 Unidad
Ciboulette: 30 g

Preparación de la Receta

- Corte los pimientos, rojo, verde, y amarillo, a lo largo, en láminas y quite las semillas.
- Corte la cáscara de berenjenas a lo largo en láminas de 1 cm de espesor.
- Pele los choclos y quite los granos.
- Corte el queso de cabra en láminas.

- Precaliente el horno a 180°.
- En una fuente con una *plancha* de silicona coloque las láminas de pimientos, rojo, verde, amarillo y las láminas de berenjenas
- Cocine hasta *dorar*.
- En una sartén coloque los granos de *choclo*, cocine hasta *dorar*.
- Corte las láminas en círculos de acuerdo a la medida del molde que utilice.
- Cubra el fondo de un molde con un círculo de *pimiento*, coloque encima queso de cabra, los granos de *choclo*, otra lámina de *pimiento*, intercalando los colores y repita hasta completar el molde.

Pesto de albahaca

- En una licuadora coloque hojas de *albahaca*, nueces, queso parmesano, aceite extra virgen y aceite aromatizado
- Procese hasta emulsionar.

Verduras Fritas

- Pele la *remolacha* y la *papa* y corte en tiras muy finitas.
- En una olla con bastante aceite caliente coloque las tiras de *remolacha*
- Fríalas y retire
- Escurra sobre una hoja de papel absorbente.
- Repita el mismo procedimiento, con las tiritas de papas y con el *ciboulette*.

Presentación

- En un plato desmolde la torre de verduras, agregue salsa de tomates, y el *pimentón*.
- Rocíe con el pesto de *albahaca* y termine con las tiritas de papas fritas, las tiritas de *remolacha* fritas y el *ciboulette* frito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-vegetales-rostizados-y-fritos-de-colores