

Vacio con salsa romesco

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Vacío: 3 kilos

Lentejas: 100 Gramos

Aceite De Oliva: 50 Centímetros

cúbicos

Vinagre de vino: 15 Centímetros

cúbicos

Sal y Pimienta: A gusto

Berenjenas: 4 Unidades

Tomates cherries confitados: 100 Gramos

Jugo de Limón: 1 Unidad

Albahaca: 10 Hojas

Salsa Romesco

Morrones: 3 Unidades

Dientes de ajo: 2 Unidades Tomates: 2 Unidades Aceite De Oliva: Cantidad necesaria Paprika: 1 Cucharada

Croutons (cubos de pan frito): 100

Gramos

Sal y Pimienta: A gusto

Avellanas fritas: 50 Gramos

Salmuera

Agua: 2 Litros

Sal gruesa: 100 Gramos Limon: 1/2 Unidades

Naranja: 1/2 Unidades Dientes de ajo: 3 Unidades Laurel: 3 Unidades Orégano: 2 Cucharadas Semillas De Mostaza: 1 Cucharada Ají molido: 1 Cucharada

Provenzal, ají molido, nuez moscada, sal y pimient: 1 Pimentón: 1 Cucharada

Cucharada

Granos de pimienta: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

- Llevar el vació entero a la parrilla a fuego suave del lado que tenga más grasa.
- Pincelar con la salmuera la carne a medida que se vaya cocinando.
- Después de 45 minutos dar vuelta y continuar la cocción sin dejar de condimentar pincelando con la salmuera.
- Asar por otros 45 minutos.

Para la salmuera

- Llevar a hervor el agua y agregar sal gruesa, rodajas de limón, rodajas de naranja, ajo aplastado, orégano, semillas de mostaza, ají molido, pimentón, provenzal, granos de pimienta, laurel y dejar hervir hasta disolver la sal
- Retirar del fuego y reservar.
- Cocinar las berenjenas envueltas en papel aluminio sobre las brasas hasta que estén bien tiernas.
- Retirar la pulpa y llevar a un bowl
- Condimentar con sal, pimienta y aceite de oliva
- Saltear en una sartén con aceite de oliva tomates cherrys en mitades, ajo aplastado, sal, pimienta por 3 minutos.
- Acomodar en la base del plato las berenjenas, agregar por encima las lentejas, los tomates salteados, *condimentar* con la vinagreta y terminar con hojas de *albahaca* picada

Para la vinagreta

• Mezclar en un bowl, jugo de limón, vinagre, sal, pimienta y aceite de oliva.

Para el armado

 Servir al vacío en rodajas gruesas acompañado de salsa romesco y las berenjenas asadas con lentejas.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/vacio-con-salsa-romesco