

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

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Croutons (cubos de pan frito): 100 Gramos

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates: 2 Unidades

Paprika: 1 Cucharada

Avellanas fritas: 50 Gramos

Salmuera

Agua: 2 Litros

Sal gruesa: 100 Gramos

Naranja : 1/2 Unidades

Laurel: 3 Unidades

Semillas De Mostaza: 1 Cucharada

Pimentón: 1 Cucharada

Granos de pimienta: 1 Cucharada

Limon: 1/2 Unidades

Dientes de ajo: 3 Unidades

Orégano: 2 Cucharadas

Ají molido: 1 Cucharada

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

Preparación de la Receta

- Llevar el vacío 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://onlinebiblelearning.org/recetas/vacio-con-salsa-romesco>