

Vegetales asados con hongos, escarola y salsa romesco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa romesco

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Escarola: A gusto

Almendras peladas: 60 grs.

Pan de campo: 1 Rodajas

Pimentón picante: 1 cdita.

Ajo: 2 Dientes

Tomates: 2 Unidades

Jerez: 1 cda.

Vegetales

Zuchini: 1 Unidad

Hongos Portobellos grandes: 5 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Zanahoria: 1 Unidad

Berenjena: 1 Unidad

Tomates: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Vegetales

- Retire la punta de la *berenjena*, córtela por la mitad y luego en medias rodajas.
- Retire los extremos de zuchini luego corte las cuatro caras desechando las semillas.
- Retire las puntas de la *zanahoria* y corte en láminas.
- Retire el pedúnculo de los tomates y corte en cuartos.
- Corte los **hongos** en cuartos.

- En una placa con aceite de oliva acomode las verduras excepto las berenjenas y los *hongos*, condimente con sal y cocine en horno.
- En una sartén con aceite de oliva caliente dore las berenjenas solo de un lado, de vuelta, agregue ¼ taza de agua y deje reducir. Una vez cocidas condimente con sal.
- En otra sartén con aceite de oliva caliente cocine los *hongos* de ambos lados. Retire y condimente con sal.

Salsa romesco

- Retire el pedúnculo de los tomates y corte en cuartos.
- Pele los ajos.
- En una olla con abundante aceite caliente fría los ajos junto con las almendras hasta tostarlos levemente. Agregue luego el pan hasta *dorar*. Fría por ultimo los tomates durante unos segundos. A medida que retira los ingredientes escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Procese los ingredientes fritos de la salsa romesco junto con las 2 cucharadas de aceite de oliva y el vino de jerez.
- Sirva en un plato los vegetales asados junto con los *hongos*.

Presentación

- Decore con hojas de escarola y acompañe con la salsa romesco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/vegetales-asados-con-hongos-escarola-y-salsa-romesco>