

Tartar de Escalivada.

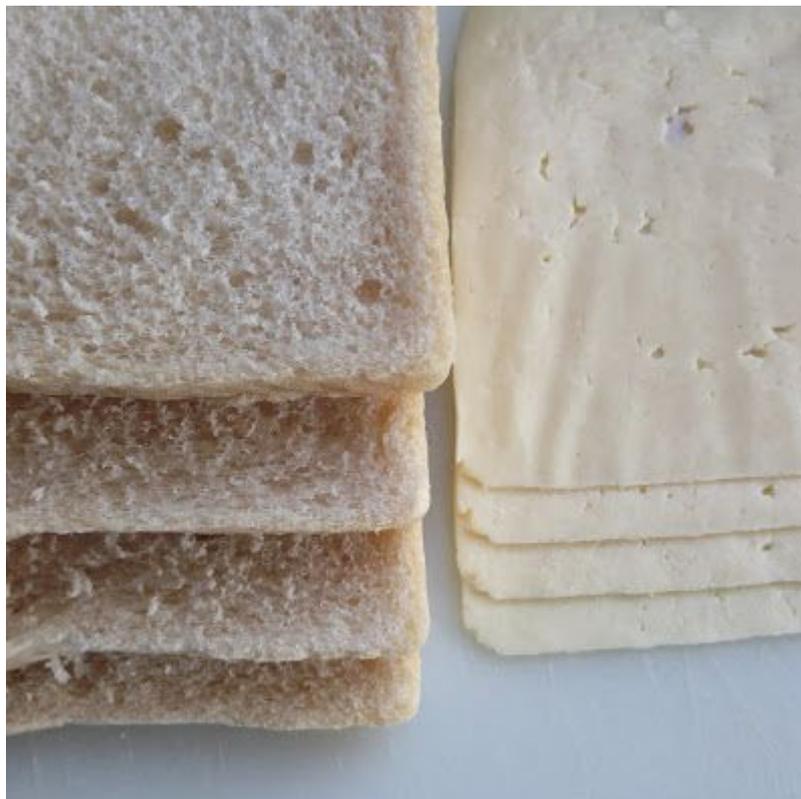


«Tartar de Escalivada»

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 Cebolla o Cebolleta grande.
- 2 Zapallitos.
- 1 Pimiento Rojo Grande.
- 1 Berenjena pequeña.
- 1 Tomate Grande Maduro.
- 5 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Media Cucharadita de Sal del Himalaya (o común).
- 1 Cucharada de Vinagre de Arroz.
- 30 gr. de Avellanas tostadas.
- 2 Cucharadas de Pasas de Sultanas.
- Una pizca de Pimienta Blanca Molida.
- Una pizca de Shichimi Touragashi. (7 Especies).
- 4 Rebanadas de pan de Molde.

- 4 Lonchas de Queso (he usado sin Lactosa).



Comenzamos por triturar las avellanas con las pasas, el vinagre, la sal, la pimienta, el shichimi y dos cucharadas del aceite con la minipimer(o similar) haciendo una pasta que reservaremos para añadir al final.



Lavamos y secamos las verduras, partiendo por la mitad la cebolleta y los zapallitos. las pintamos por todas sus caras con las 3 cucharadas de aceite restante y las colocamos en la bandeja del horno que habremos forrado con papel de aluminio y las horneamos a 190°C (con el horno precalentado) durante hora y media, dándoles la vuelta a la mitad. Una vez horneadas, las sacamos y con el mismo papel de aluminio sobre el que las hemos horneado, las envolvemos y las dejamos enfriar en un bol grande. Una vez templadas, podemos pasar a pelarlas. Quitamos la piel a los zapallitos, al tomate (al que también retiraremos las semillas), la berenjena, cortamos la parte que se haya tostado de más de la cebolleta y pelamos también el pimiento, eliminando las semillas. Una vez tengamos toda la verdura pelada y limpia la cortamos en pequeños trocitos, la juntamos y le incorporamos las avellanas y pasas trituradas con las especias que teníamos reservadas. Mezclamos muy bien y reservamos mientras preparamos el

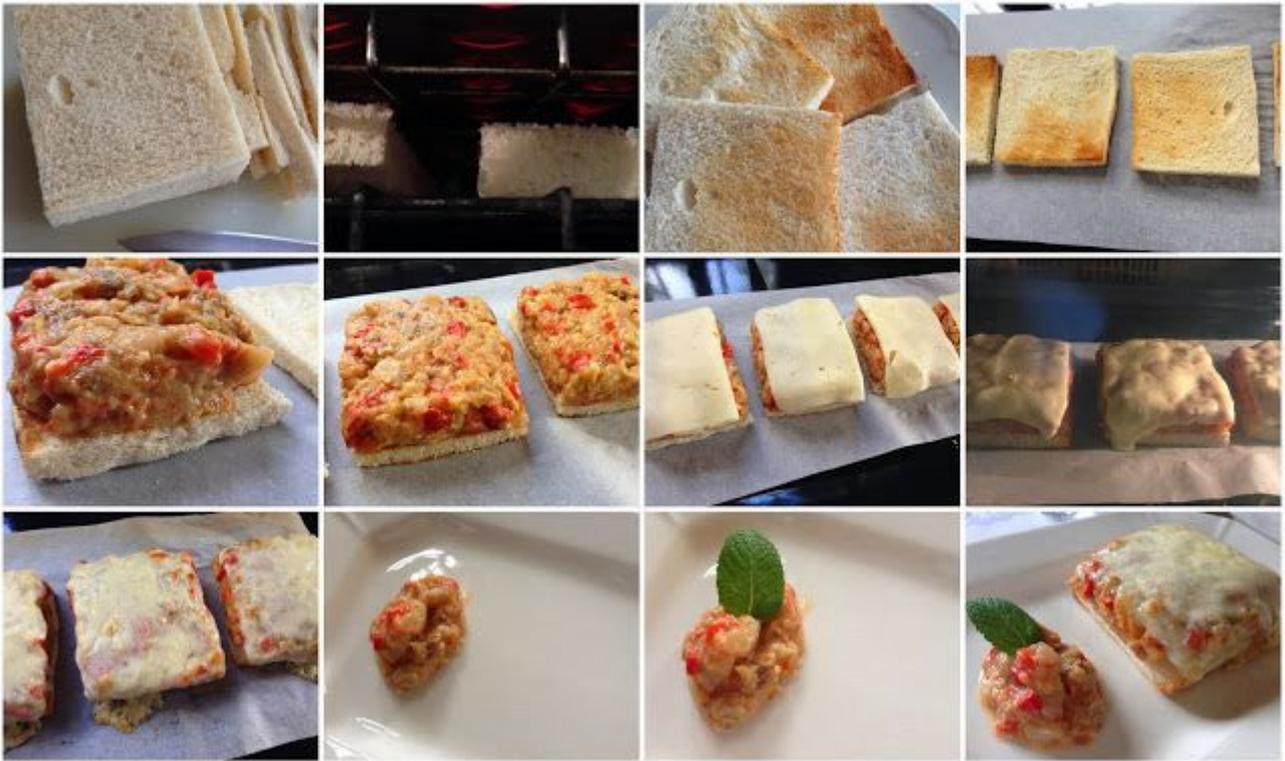
pan para emplatar.



Si el pan tuviera corteza se la cortamos y lo tostamos en la tostadora. lo colocamos sobre papel de hornear en la bandeja del horno y sobre cada rebanada extendemos una generosa capa del tartar de verduras, repartiéndolo entre las cuatro tostadas (reservando un par de cucharadas para decorar) procurando darle la misma forma cuadrada de la tostada para que parezca un bloque. Cubrimos las verduras con una loncha de queso y gratinamos con el horno precalentado a 250°C hasta que éste se funda y empiece a dorarse.

Retiramos y colocamos una tosta en cada plato acompañada de una cucharadita del tartar reservado en un lateral, decorada con una hojita verde (yo he puesto hierbabuena pero puedes usar otra que te guste más).

Listo para servir!!



X





Tartar de Escalivada



Ya se lo que quiero