

EMULSIÓN DE ESCALIVADA

INGREDIENTES:

1 cebolla (250 gr.)

1 berenjena grande (300 gr.)

2 pimientos rojos (400 gr.)

2 o 3 tomates maduros (400 gr.)

1 cucharadita de sal

100 gr. de aceite de oliva virgen extra

24 filetes de anchoa en aceite de oliva



ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 220°.

Colocar las verduras enteras, lavadas y pinceladas con aceite de oliva en una bandeja del horno. Cubrir la bandeja con papel de aluminio. **Hornear a 200° durante 50-60 minutos.**

Dejar enfriar.

Retirar la piel y las semillas de las verduras asadas y poner en el vaso de la Thermomix.

Añadir la sal y programar **1 minuto, a velocidad progresiva 5-7-10.**

Si queda un puré muy denso, agregamos un poco de líquido que queda en la bandeja de asar y trituramos durante **20 segundos más.**

Incorporar los 100 gr. de aceite de oliva, poco a poco, hasta que se haya integrado, a velocidad 5.

PRESENTACIÓN:

- Tostar unas rebanadas de pan y poner encima de cada una, una o dos cucharadas de la emulsión de escalivada. Encima colocar un filete de anchoa y servir.
- Rellenar con una manga conos de colores. Decorar con un filete de anchoa enrollado. Servir.