

ESQUEIXADA

INGREDIENTES (para 25 pax):

Para la esqueixada:

4 Tomates
4 Pimientos verdes
4 Pimientos rojos
2 Cebolleta o cebolla dulce
2 cebollas moradas
Bacalao desalado (aceite para confitar)
Aceitunas negras

Para la vinagreta francesa:

500 grs. de aceite de oliva virgen extra
1.25 grs. de vinagre de Jerez
15 grs. de mostaza
Sal

Para el aceite de perejil:

100 ml de aceite
25 hojas de perejil

Para el puré de pimiento rojo:

1 pimiento rojo



MISE EN PLACE:

Escaldar, pelar y cortar en brunoise los tomates.

Cortar los pimientos y la cebolleta o cebollas en brunoise.

Cortar las aceitunas negras en brunoise.

Confitar el bacalao durante 15 minutos. Cuando las lascas del bacalao comiencen a abrirse, sacar y escurrir bien.

Triturar el aceite con el perejil.

Asar un pimiento rojo, triturar y poner a punto de sal.

ELABORACIÓN:

Emulsionar los ingredientes de la vinagreta francesa.

Las verduras por separado aliñar con un par de cucharadas de la vinagreta.

MONTAJE:

En un plato redondo con un aro redondo (se pueden hacer aros de papel de acetato), poner una capa de pimiento rojo + cebolla o cebolleta + pimiento verde + cebolla morada + tomate + aceitunas en brunoise + lascas de bacalao + una aceituna negra por plato.

Decorar el plato con siete puntos alternos o con una espiral de aceite perejil y de puré de pimiento.