

Ensalada de berenjenas

Ingredientes:

ENSALADA

Berenjenas 2 Unidades
Sal A gusto
Alcaparrones A gusto
Aceite de oliva 4 cdas.
Ajo 5 Dientes
Tomates 2 Unidades
Vinagre de moras 2 cda.
Nueces 100 g
Leche 1/2 Taza
Perejil liso 1 Taza
Ricota 300 grs.
Hierbabuena 10 Hojas

VINAGRETA

Pimentón rojo 1 Unidad
Ajo 1 Diente
Vinagre de moras 2 cda.
Aceite de oliva 4 cdas.
Sal A gusto

Paso a paso:

ENSALADA

Ase directamente las berenjenas al fugo hasta quemarles totalmente la piel, luego retire la piel raspando suavemente con un cuchillo.

Corte las berenjenas al medio, quite las semillas y luego córtelas en cubos.

Retire la piel de los tomates colocándolos previamente unos segundos en agua hirviendo y luego en agua helada, que estén firmes, y luego córtelos en cubos.

Corte los alcaparrones en rodajas.

Corte las hojas de hierbabuena en juliana.

Pele los dientes de ajo y luego córtelos en finas láminas. En una sartén con aceite caliente tueste levemente las laminas de ajo a fuego lento. Retire y escurra sobre papel absorbente.

Pique el perejil.

Corte las nueces groseramente.

VINAGRETA

Ase el pimiento a fugo directo hasta quemarle totalmente la piel, luego retire la piel con las manos. Quite las semillas y las nervaduras.

Coloque en una procesadora el aceite de oliva junto con el vinagre de mora, sal, el diente de ajo pelado pero entero y el pimiento, procese.

ARMADO

Coloque en un bowl la ricota junto con las nueces, la hierbabuena, leche y sal, mezcle bien. Reserve en la heladera hasta el momento de servir.

Coloque el perejil picado en un bowl junto con las berenjenas asadas, los tomates cortados en cubos y los alcaparrones, sazone con vinagre de mora, aceite de oliva y sal mezcle bien.

Disponga sobre un plato un molde y dentro de este coloque la ensalada, aplaste y retire el molde.

PRESENTACIÓN

Acompañe la ensalada con una quenelle de ricota y salsee con la vinagreta.

Decore el plato con las láminas de ajo doradas.

Acompañe con un vino tinto.

Receta del chef venezolano Sumito Estévez