

MILHOJAS DE VERDURAS CON QUESO DE CABRA Y SALSA ROMESCO

Ingredientes (4 personas):

- Pimiento rojo: 200gr
- Cebolla: 200gr
- Berenjena: 200gr
- Calabacín: 200gr
- Tomate: 200gr
- Puerro: 1 pieza grande
- Albahaca: 10gr
- Queso de cabra: 100gr

Para el romesco:

- Tomate: 2uds
- Cebolla: 1 pieza
- Ñoras: 10gr
- Almendras tostadas: 50gr
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal

Elaboración:

Para las milhojas:

- Cortar el puerro longitudinalmente y sacar cuatro laminas largas y anchas y blanquear en agua hirviendo.
- Cortar el resto de verduras en láminas y marcar en la plancha levemente.
- Laminar el queso de cabra.
- Colocar las verduras una vez marcadas por capas (pimiento, cebolla, calabacín, una hoja de albahaca, berenjena y tomate) y envolver con las hojas de puerro. Precalentar en el horno durante unos 8-10 minutos a 180°.
- Por último colocar el queso de cabra y gratinar en el horno.

Para el romesco:

- Asar las verduras en el horno con la piel. Una vez asadas pelarlas.
- Hidratar las ñoras y sacar la carne.
- Tostar las almendras.
- Poner las verduras en la thermomix junto con las ñoras y las almendras, triturar.
- Emulsionar con aceite de oliva y añadir un poco de vinagre.
- Poner a punto de sal.

Terminación:

Poner en el fondo del plato un poco de la salsa romesco y colocar encima las milhojas de verduras.