

## Crudité con dos salsas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 200 g de tomates cherry
  - 3 zanahorias
  - 3 pepinos
  - 200 g de apio
  - 8 hojas de endibias
  - Para la salsa de berenjenas:
    - 2 berenjenas
    - 100 ml de nata
    - 25 ml de aceite de oliva
    - 25 ml de vinagre de manzana
    - 1 diente de ajo
    - Sal y pimienta
  - Para la salsa de pimientos:
    - 2 pimientos rojos asados
    - 100 g de queso de untar
    - 25 ml de aceite
    - Orégano
    - Sal y pimienta
- 

## Preparación:

### Paso 1

Lavar y secar los tomates y las hojas de endibias. Pelar las zanahorias y los pepinos. Cortar en tiras el apio, las zanahorias y los pepinos. Reservar las verduras metidas en agua para evitar que se queden lacias. Preparar la salsa de berenjenas: Cortar las berenjenas en dados pequeños y cocer en una olla al vapor. Ponerlas en un recipiente con la nata, el aceite, el vinagre y un diente de ajo previamente pelado. Salpimentar, triturar y reservar. Preparar la salsa de pimientos: Poner en un recipiente los pimientos, el queso, el aceite, el orégano y salpimentar. Con la ayuda de una batidora, triturar hasta que quede una crema fina. Finalmente, disponer las verduras en una bandeja con las salsas y servir.