Crudités con dos salsas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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.