

Crudités con dos salsas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



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.