

MILHOJA DE BERENJENA, PIMIENTO Y BOQUERONES EN VINAGRE CON CAVIAR DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO DE SIERRA DE CÁDIZ

Ingredientes

Para la milhojas:

- 2 kg berenjenas
- 2 kg pimiento rojo
- 2 kg boquerones en vinagre grandes.
- 3 dl de aceite virgen extra
- C.s perejil
- vinagre
- aceite de oliva
- 1 bolsa de mezclum
- sal

Para el caviar de aceite:

- 1,5 gr algin
- 1,5 gr calcin
- 2 dl de aceite virgen extra

Elaboración:

Para la milhojas:

Lavar y secar las verduras.

Rociar con aceite de oliva las verduras , asar a 180°C hasta que estén cocinados, unos 20 min y dejar enriar en un bol filmado para que con su propio vapor, podamos pelarlos con más facilidad.

Una vez fríos pelar y cortar en tiras anchas y reservar.

Limpiar los boquerones y sacar los lomos. Una vez impíos dejar desangrar en agua fría.

Cuando estén desangrados los maceraremos en vinagre unas 24 h y continuación los sacaremos del vinagre y los introduciremos en aceite de oliva virgen extra ecológico de la sierra de Cádiz.

Para el caviar de aceite:

Para el caviar de aceite de oliva:

Mezclar 1 dl de aceite de oliva virgen con el algin y reservar 2 horas

Hacer un baño con 1dl de agua mineral y el calcin. Ir haciendo pequeñas bolitas con una jeringuilla y, pasados unos minutos, pasar por agua fría, conservar en aceite de oliva

Montaje: En una torta dispondremos las tiras de pimientos y berenjenas un poco de mezclan y cubriremos con los boquerones en vinagre y decorar con caviar de aceite de oliva virgen extra ecológico de la sierra de Cádiz.