



## TOSTA DE ESCALIBADA CIVIL

### INGREDIENTES

#### • PARA LA ESCALIBADA •

- 2 berenjenas
- 4 tomates Pera
- 2 pimientos rojos
- 1 cebolla
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de Jerez

#### • ADEMÁS •

- 4 sardinas en aceite y ahumadas
- 3 pepinillos agridulces
- Salsa picante
- 4 rebanadas de pan de hogaza
- Sal
- Pimienta negra
- Tallo de cebolleta

### ELABORACIÓN

Asa las verduras en el horno precalentado a 200°C durante aproximadamente 45 minutos. Cubre las verduras con papel de horno mientras se cocinan para retener la humedad. Una vez asadas, déjalas templar, pélalas, despepítalas y pícalas finamente para obtener una especie de caviar vegetal. Aliña esta mezcla con el jugo del asado, sal, pimienta negra, aceite de oliva virgen extra y vinagre de Jerez.

Luego, corta los pepinillos en rodajas oblicuas y las sardinas en taquitos.

Mientras tanto, tuesta las rebanadas de hogaza en el grill con un poco de aceite, asegurándote de dorarlas por ambos lados.

Finalmente, emplata colocando las rebanadas de pan tostado y cubriéndolas con la escalibada aliñada, las rodajas de pepinillo, los taquitos de sardinas y unos puntos de sriracha para dar un toque picante. Decora con tallos de cebolleta y sirve esta deliciosa y colorida preparación



## SOPA FINLANDESA DE SALMÓN

### INGREDIENTES

1 cola de salmón sin espinas  
2 puerros  
2 zanahorias  
2 patatas  
60 g de mantequilla  
Aceite de oliva virgen extra  
Vino blanco  
300 g de nata líquida  
500 g de caldo de pescado  
Sal  
Pimienta negra  
Eneldo fresco

### ELABORACIÓN

Primero, corta el puerro en juliana y la zanahoria pelada en dados. Luego, pocha ambas verduras en una sartén con aceite de oliva virgen extra y mantequilla hasta que estén tiernas.

Después, añade el vino blanco y deja que se evapore el alcohol. Agrega las patatas cortadas en trozos, el caldo de pescado y cocina durante unos 30 minutos o hasta que las patatas estén bien tiernas.

Una vez que las patatas estén cocidas, incorpora el salmón previamente salpimentado, el eneldo fresco y la nata. Cocina por 2 o 3 minutos más, solo hasta que el salmón esté cocido.

Por último, sirve la sopa caliente y añade un toque extra de pimienta negra recién molida por encima para realzar los sabores.