



## HOJALDRE DE ESCALIVADA CON MOZZARELLA

### INGREDIENTES

1 placa de hojaldre de mantequilla  
2 bolas de Mozzarella de Búfala

• **PARA LA ESCALIBADA** •

2 berenjenas  
2 pimientos morrones  
1 cebolla

• **ADEMÁS** •

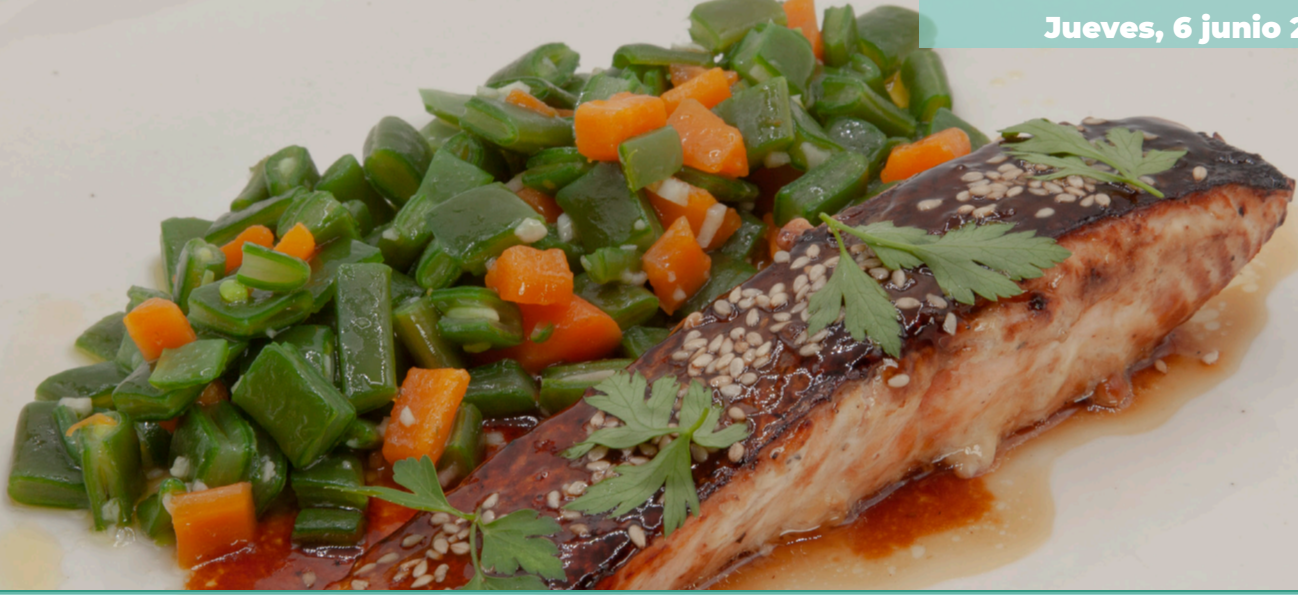
Salsa de tomate casera  
Perejil  
Sal  
Pimienta negra  
Aceite de oliva virgen extra

### ELABORACIÓN

Asa las verduras a 200°C durante unos 45 minutos. Una vez asadas, tapa las verduras con papel de aluminio hasta que se templen. Pela, despepita y pica finamente las verduras hasta formar una especie de caviar vegetal. Aliña con el jugo del asado, sal, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra.

Mientras las verduras se asan, aprovecha el calor del horno para dorar 4 discos de hojaldre. Coloca los discos entre dos papeles de horno y pon un peso encima para que queden crujientes. Hornéalos durante unos 15 minutos.

En la base de un plato, dibuja un círculo con salsa de tomate casera. Coloca encima un disco de hojaldre cubierto con la escalivada. Termina con una bola de mozzarella de la mejor calidad posible, ligeramente abierta. Añade hierbas frescas y un chorrito de aceite de oliva virgen extra para finalizar.



## SALMÓN GLASEADO CON VAINAS

### INGREDIENTES

600 g de salmón en lomos con piel y sin espinas

• **PARA EL GLASEADO** •

1 tacita de salsa de soja

2 cucharadas de miel

Zumo y ralladura de medio limón

Pimienta negra

1 chorrito de aceite de sésamo

• **PARA LA GUARNICIÓN** •

200 g de judías verdes

2 zanahorias

2 dientes de ajo

• **ADEMÁS** •

Sal

Aceite de oliva virgen extra

Sésamo

Perejil

### ELABORACIÓN

Marina el salmón durante al menos 1 hora en una mezcla de salsa de soja, unas gotas de aceite de sésamo, ralladura de un limón y un poco de su zumo, miel, pimienta negra y un chorro de aceite de oliva virgen extra.

Mientras tanto, cuece las judías y las zanahorias cortadas en taquitos en agua hirviendo con sal. Una vez cocidas, adereza las verduras con aceite de oliva virgen extra y dos dientes de ajo picados muy finos.

Dora el salmón en una sartén por el lado de la piel. Da la vuelta al salmón y agrega el líquido de la marinada, permitiendo que caramelice y que el salmón se cocine por el lado de la carne.

Sirve el salmón acompañado de la guarnición de judías y zanahorias, decorando con brotes de perejil fresco.