

Recetas Sabores del Quijote

HORTALIZAS Y PRODUCTOS
DE LA HUERTA

Bolaños
23-24 Septiembre



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

MOJETE MANCHEGO, BERENJENA DE ALMAGRO Y BACALAO

Ingredientes para el Mojete manchego:

- Tomate en conserva picado
- 2 huevos cocidos picados
- 1/4 de cebolleta o cebolla picada
- 10ud .Aceitunas negras picadas
- 1 Cucharadita de cebollino fresco picado
- 4ud. Cogollos de berenjenas de Almagro embuchadas picadas
- Sal
- Aceite de oliva virgen Extra
- Vinagre de jerez o aliño del caldo de embuchar las berenjenas

Ingredientes para el bacalao confitado:

- 200gr. bacalao desalado
- Cant. suficiente de Aceite de ajo
- 1ud. Bolsa de zip de congelación

Ingredientes para terminar:

- 5ud. Huevos de codorniz cocidos
- 5ud. Láminas finas de pan
- Brotes y flores

Elaboración:

Para el Mojete manchego:

Una vez todos los ingredientes muy picaditos, los juntamos en un bol. Ponemos a punto de aceite de oliva virgen extra, vinagre o caldo de embuchar las berenjenas y sal. Mezclamos bien y reservar en frío.

Para el bacalao confitado:

Ponemos el bacalao en una bolsa de congelación junto con el aceite de ajo y sumergimos en agua caliente sin llegar a hervir, durante 7 -8 minutos.

Para terminar:

Con ayuda de un molde redondo pondremos por fuera el mojete de tomate perfectamente aliñado. Retiramos el molde y en el centro pondremos una cucharadita del aliño de los tomates en conserva y el jugo de las berenjenas.

Terminamos decorando con unos gajos de huevo cocido de codorniz, unas láminas de pan y finalmente colocamos el bacalao confitado.

Terminamos con unos brotes frescos y flores.

Jesús Villarejo

Escuela de Cocina NATURAL CHEF - Miguelturra