

## ENSALADA DE MAR CON ALCACHOFAS “A LA JUDÍA”



**Chef:** Giovanni Pace

### Preparación

Ecurrir con esmero el Èmaremix y conservar su líquido en un recipiente aparte.

En una sartén, calentar un poco de aceite extra virgen, saltear el apio en dadidos y añadir Pimiento listo también en dadidos, las Aceitunas nostralines, las Alcaparras pequeñas y el Pesto rojo.

Al final de la cocción, añadir E'maremix con una parte de su líquido y algunos granos de Pimienta verde. Dejar cocinar en el fuego unos minutos.

Emplatar la ensalada de mar templada y acompañar con Alcachofas a la judía cortadas en láminas y una pizca de perejil picado.

### Ingredientes Menù

150 g Peperonepronto - V41

30 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Alcaparras en aceite de oliva virgen extra) - XG7

30 g Olive Nostraline denocciolate (Aceitunas «Nostraline» sin hueso) - Z91

6 Carciofi alla Giudìa (Alcachofas a la judía) - HD3

600 g Èmaremix - MZ1

75 g Pesto rosso (Pesto rojo) - CG0K

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Pepe verde liofilizzato (Pimienta verde liofilizada) - PH9

### Ingredientes

45 g Apio fresco

Perejil