

ENSALADA DE MAR CON ALCACHOFAS “A LA JUDÍA”



Ingredientes Menù

- 150 g Peperone pronto - 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 Giudia (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

Chef: Giovanni Pace

Preparación

Escurrir 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 daditos y añadir Pimiento listo también en daditos, las Aceitunas nostralines, las Alcaparras pequeñas y el Pesto rojo.

Al final de la cocción, añadir E'maremix con una parte de su liquido 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.