



*Escalivada al microondas
con salsa agri dulce*

Ingredientes

PARA LA ESCALIVADA

- 2 berenjenas
- 2 cebolletas
- 1 pimiento rojo
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Papel film
- 1 cucharada sopera de cebollino picado

PARA LA SALSA AGRIDULCE

- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas soperas de salsa de soja
- 1 cucharada sopera de miel
- 1 cucharada de postre de sésamo blanco
- 1 cucharada de postre de sésamo negro
- Sal

ADEMÁS

- 1 rulo de queso de cabra



vinagre



cebollita



berenjena



PARA LA ESCALIVADA

Lavar las hortalizas y envolver individualmente con papel film.

Introducir al microondas a máxima potencia 6 minutos.

Retirar y dejar enfriar otros 6 minutos.

Pasado ese tiempo retirar el papel film, extraer la pulpa de éstas y cortarlas en tiras.

Salas y reservar.

PARA LA SALSA AGRIDULCE

Mezclar los ingredientes en un bol ayudados de una varilla y emulsionar.

Marcar en una sartén rodajas de queso de cabra hasta dorar por ambos lados.

Servir la escalivada en un plato rociada de la salsa y los trozos de queso por encima.

sésamo negro y blanco



Pimienta

