

## Tàrtar fred d'albergínia amb Salmorejo

Tinc a la nevera...  
Albergínia, tomàquets, carbassó

### Ingredients per a 4 persones.

- 2 albergínies
- 1 carbassó
- 8 tomàquets
- 2 llesques de pa sec
- 1 dent d'all
- Vinagre de poma
- Sal
- pebre
- Oli d'oliva verge



### Elaboració

1. Rentar totes les verdures.

#### **RECORDEU!!! Netegeu correctament les verdures: Rentat de fruites i verdures**

2. Posar les albergínies en una safata de forn i coure a 180°C durant 35min. Treure del forn i comprovar que quedi tendre, si no està prou tendre, deixar 5 minuts més. Deixar refredar, pelar-la i picar a daus petits amb un ganivet. Reservar sobre un colador per a que deixi anar el suc.
3. Amanir el tàrtar d'albergínia amb un raig d'oli d'oliva, sal i pebre.
4. Tallar el carbassó a làmines fines amb l'ajuda d'una mandolina. Escaldar en aigua bullint durant 20 segons i refredar amb aigua i gel per evitar la pèrdua de color i tallar la cocció.
5. Triturar els tomàquets amb l'ajuda d'una batedora elèctrica, incorporar el pa sec, unes gotes de vinagre de poma, l'all, la sal, el pebre i un raig d'oli d'oliva. Triturar fins obtenir una crema homogènia. Ha de quedar una crema lleugerament espessa, si queda massa espès, afegir un got d'aigua en cas de que sigui necessari.
6. Servir el tàrtar d'albergínia dins d'un motlle cilíndric, amb el *Salmorejo* al voltant i les làmines de carbassó com a guarnició sobre el *salmorejo*. Amanir amb un raig d'oli d'oliva verge extra.

### Observacions

Col·lectius o moments d'interès: tots els públics. En cas de celiaquia, no afegir el pa sec o canviar-lo per un sense gluten.

Cost per ració: 1 euro

Temps: 45 minuts

Nivell: fàcil