

SALTEADO DE VERDURAS A LA PIMIENTA VERDE Y PESTO DE ANCHOAS

Ingredientes:

1 berenjena, 1 calabacín, 2 cebollas, 300g. de champiñones, 1 pimiento rojo, 2 zanahorias, un puñado de vainas en juliana fina, 8 tomatitos cherry.

Pimienta verde: brandy para flambear, 200ml de nata líquida, aceite y pimienta verde en grano.

Pesto de anchoas: 6 anchoas, 2 cucharadas de piñones o nueces, 2 cucharadas de parmesano rallado, 1 diente de ajo grande, unas ramitas de albahaca fresca (o seca), aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- La cebolla es mejor cortarla en rodajas finas, mientras que el resto es mejor cortarlas en rodajas medias, menos los champiñones, que quedan cortados simplemente por la mitad.
- Se van salteando las verduras por durezas.
- Para hacer el pesto de anchoas, pica en el mortero el ajo, los piñones o nueces, la albahaca y 4 anchoas, agrega el queso y ve añadiendo el aceite y mezclando. Si prefieres que quede un aderezo bien fino, tritura todos los ingredientes del pesto con la batidora.
- La salsa a la pimienta: se saltean los granos de pimienta secos, se flambean con el brandy, dejar enfriar, añadir la nata líquida, dejar reducir.
- En el plato poner el salteado un poco de las dos salsas y unos trozos de anchoas. Repartir los tomatitos.