

Focaccia con mojo de piquillo y ensalada de brotes

20 minutos

Fácil

4 Personas

INGREDIENTES

- 1 pack Primeros Brotes Gourmet
- 1 pack mix 5 semillas Florette (20 g)
- 1 pack Primeros Brotes rúcula (50 g)
- 4 bases de focaccia individuales
- 100 g de aceitunas negras
- 2 calabacines pequeños
- 1 pepino
- 130 ml de aceite de oliva
- 30 ml de crema de vinagre de Módena
- Hierbas secas al gusto
- Sal y pimienta negra
- 100 g de pimientos del piquillo
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 guindilla fresca
- 2 ajos sin germen
- 30 ml de vinagre de jerez



En un triturador, añade los pimientos del piquillo, los brotes de rúcula, el pimentón dulce, cayena al gusto, el ajo sin germen, vinagre de Jerez, aceite de oliva (50 ml) y salpimienta al gusto.

Tritura hasta obtener una salsa homogénea y reserva.



En un bol añade la mezcla de brotes y finas láminas de pepino y calabacín hechas con la ayuda de un pelador. Agrega también las aceitunas negras y el mix de semillas.



Mezcla la ensalada hasta que todos los ingredientes se integren.



Dispón la focaccia en un plato, la puedes calentar ligeramente en una sartén o en un tostador.

Añade el mojo sobre la misma, distribuyéndolo por toda su superficie, y sobre el mojo, la mezcla de ensalada.



Acaba con una vinagreta hecha con aceite de oliva (80 ml), crema de vinagre de Módena, hierbas provenzales y pimienta al gusto.

Productos de esta receta



Primeros Brotes Gourmet

