



MATRIMONIO

INGREDIENTES CALABAZA

1 calabaza
150 gr Agua
8 gotas de Chipotle
7 gr Sal

ELABORACIÓN CALABAZA

Cortar en corta fiambres láminas finas de calabaza. Troquelar con molde circular de 7cm. Hacer osmosis con la mezcla del agua, la sal y el chipotle.

INGREDIENTES ALBORANÍA

100 gr Calabacín parte de la piel
100 gr Berenjena parte de la piel
100 gr Cebolleta
200 ml Aceite de oliva
20 ml Vinagre de jerez

ELABORACIÓN ALBORANÍA

Confitar en el aceite las verduras. Retirar y meter en caliente el vinagre de Jerez.

INGREDIENTES ALIOLI

1 Yema
1 Zumo de limón
Sal
Aceite de girasol
1 Diente de ajo

ELABORACIÓN ALIOLI

Montar en un mortero, primero la yema, la sal y el ajo, luego ir montando con el aceite.

PRESENTACIÓN

Rellenar la calabaza con las verduras, poner un trozo de anchoa, un trozo de boquerón y un punto generoso de alioli. Cerrar como si de una empanadilla se tratase. Poner en el plato con una flor de mini salvia.

