Salmorejo con escabeche de champiñones

Te proponemos un plato sano y sabroso: **salmorejo con escabeche de champiñones.** Te explicamos de forma fácil como elaborar la receta.

Dificultad: Fácil | Raciones: 4 | Tiempo de preparación: 40 minutos
Categoría: Verduras
Alérgenos: Gluten, Sulfitos

Ingredientes

- 1 Kg de tomate de pera maduro
- 100 gr. de aceite de oliva virgen extra
- 150 gr. de miga de pan de hogaza
- 5 gr. de ajo (sin embrión)
- 10 gr. de sal

Ingredientes para el escabeche

- 250 gr. de champiñones
- 110 gr. de cebolla
- 80 gr. de zanahoria
- 60 gr. de puerro
- 200 gr. de aceite de oliva virgen extra.
- 100 gr. de vinagre de manzana
- 100 gr. de vino blanco
- laurel, pimienta en grano, romero y tomillo en rama

Elaboración

1. *PARA EL ESCABECHE:* limpiar los champiñones (quitándole la tierra y cortándoles parte del tallo), cortarlos en cuartos y reservar. Las demás verduras (cebolla, zanahoria y puerro) se cortan en juliana y se rehogan a fuego medio con el aceite, las hierbas y los granos de pimienta. Una vez pochado y sin que coja color añadimos los champiñones y confitamos a fuego bajo aproximadamente 30 minutos. Se reduce el vino y el vinagre en un cazo hasta evaporar el alcohol. Templamos las dos elaboraciones y juntamos, se rectifica de sal y se guarda en el frigorífico.

2. *PARA EL SALMOREJO:* cortar los tomates en trozos, triturar y colar. En un robot o turmix se tritura hasta emulsionar la la miga de pan, ajo, sal, aceite y el tomate.

3. Colocamos en el centro del plato el escabeche y alrededor echamos el salmorejo con un jarra.

Fuente: https://scu.ugr.es/pages/recetas/verduras/salmorejo_champiaones