

Caviar pobre de berenjenas con anchoas en salazón y huevo roto

Ingredientes para 4 personas

Para el caviar pobre

3 berenjenas hermosas, media cebolla, 2 chalotas (escalonias), 1 tomate (pequeño), medio limón, sólo el jugo, una pizca de comino, 1 dl de aceite de oliva virgen, pimienta blanca y sal

Para las anchoas

12 anchoas en salazón, 1 dl de aceite de oliva virgen extra, agua

Además:

1 yema de huevo, 1 huevo (sólo la clara cocida y cortada en daditos), unas láminas muy finas de pan (que se tostarán en el momento de servir), perejil picado y perifollo deshojado

Elaboración

Para el caviar pobre

Envuelve las berenjenas en papel de aluminio (partidas por la mitad, con su piel y ligeramente aceitadas). Colócalas en una bandeja de horno. Salpimenta y añade la pizca de comino. Hornea a **180°** durante 40 minutos. Asa de manera similar el tomate y cebolla (menos tiempo, unos 20 minutos). Pocha con 3 cucharadas de aceite las chalotas finamente picadas. Saca del horno la cebolla y el tomate y tritúralos y añádelos a la chalota pochada. Saca del horno las berenjenas y recupera su carne con una cuchara y añade a la preparación anterior. Deja hacer todo junto en un cazo 15 minutos más, a fuego muy lento, agregando también el zumo de limón. Tritura el conjunto y, cuando esté tibio, añade el resto del aceite, batiendo todo hasta que quede bien montado. Reserva en un sitio tibio.

Para las anchoas

Limpia con un paño la sal de las anchoas. Pásalas directamente por el chorro de agua. Coloca las anchoas en una rabanera o fuente pequeña cubiertas por el aceite (hay que tenerlas así unas tres horas). Escúrrelas bien en el momento de su uso.

Final y presentación

Tuesta las láminas de pan. Coloca en cada plato unos montoncitos redondos con el caviar de berenjenas y rodea cada círculo con una anchoa, sobre la que pondremos unos taquitos de clara cocida. Dispón alrededor unas líneas de la yema cruda y batida. Espolvorea el perejil picado y decora con las hojas de perifollo.

SI NO ENCUENTRAS

Chalotas (escalonias), utiliza puerro y un poco de ajo

Comino, puedes prescindir de él

Aceite de oliva virgen, sustitúyelo por aceite de oliva

Anchoas en salazón, puedes sustituirlas por unas buenas anchoas en aceite

Perifollo, usa en su lugar perejil



Montando el caviar de berenjena con el aceite



Sacando las anchoas del aceite



Mostrando el pan tostado



Montando las anchoas