

# Será por recetas



## Mojete Mallorquin

### Entrantes

 4 Personas

 35 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

### Ingredientes

- 2 Manojos de espinacas limpias
- 2 Atados de ajos tiernos
- 2 Tomates grandes
- 4 Dientes de ajo
- ½ Arenque ahumado
- 2 Alcachofas
- 1 Pan de ¼
- Aceite, Vinagre y sal

### Elaboración

Cortar las hojas de espinaca de forma aleatoria eliminando los nervios y los rabos, y colocar en un bol grande. Limpiar los ajos tiernos y cortarlos en trozos de 2 cm. Se abren por mitades y se incorporan al bol. Asar los tomates y los dientes de ajo. Quitarles la piel y cortarlos en pedazos añadiéndolos al conjunto anterior. Limpiar las alcachofas dejando solo los corazones y cortarlas en láminas finas. Remojarlas con agua y limón para evitar que se pongan negras, e incorporar al resto. Desmenuzar el arenque eliminando todas las espinas y también se incorpora.

Añadir un poco de sal, regar el conjunto con un chorro de aceite y dos chorros de vinagre, y mezclar bien todo. Dejar macerar durante 30 minutos.

Una vez terminada la maceración, añadir dos buenos chorros de aceite hasta que quede todo bien impregnado. Cortar el pan en rodajas finas y dar un golpe de horno para dejarlo crujiente.

El mojete se sirve en un bol y el pan en una bandeja. Para comerlo, se pone un poco de mojete encima de la rebanada de pan.



Autor receta de Mojete Mallorquin

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012