

Tapa d'espardenya



Una temptació d'espardenya. Quan fem tapes per als sopars amb els amics, fem moltes tapes variades. Posar per a quantes persones és cada una, és molt difícil perquè son mossadetes. Comptem que almenys puguin repetir una.

Per 8 persones

Temps:

Ingredients:

- – Pa de motlle normal o sense gluten
- – Escalivada
- – Anxoves
- – Olivada
- – Crema de vinagre (opcional)



Elaboració:

PAS 1: Prepara el pa igual que les altres tapes. Amb un motlle rodó fas les formes a les llesques de pa de motlle, les aplanes amb un corró i les torres una mica al forn.

PAS 2: Partim de que ja tenim feta l'escalivada, uns 45 min. tot al forn, per fer-ho ràpid. Després pelem i amanim amb sal i oli.

PAS 3: Posa l'aubargínia i el pebrot damunt de la llesqueta. Agafa una cullereta de cafè per posar una mica d'olivada dins les anxoves i col·loca-les enrotllades damunt la tapa.

PAS 4: Serveix a la safata i acaba de guarnir amb crema de vinagre.

Si no us agrada el pebrot, el podeu canviar per tomàquet escalivat. De les del plat blau, l'espardenya del mig és feta amb tomàquet. I de la foto de baix de tot, n'hi ha que només és feta amb aubargínia. Perque sabiem que no els agradava i no en vam posar.

Canviant el pa de motlle, també les podem fer sense gluten. I encara que el pa de motlle sense gluten sigui més doble, al aplanar-lo amb el corró, queda com voliem.



Bon Profit!