

BROQUETES DE SALMÓ I XAMPINYONS

Per a 4 persones :

700 gs. de salmó fresc
750 gs. de xampinyons frescos
4 albergínies
Oli d'oliva verge extra
250 g. d'arròs
Sal i pebre
2 tomàquets

Netejar el salmó de pell i espines i fer-ne daus de 1,5 cm.

Rentar els xampinyons, tallant-los proporcionalment al salmó i posar els uns i els altres en els pals de les broquetes.

Tallar les albergínies pel mig, fer-hi uns talls a les parts interiors i posar-les al forn amb una mica d'oli (170° C - 180° C 40 min.). Afegir a la safata un got d'aigua i mantenir-les 3 minuts més al forn. Extraure la carn de la pell i triturar amb l'aigua, colar-ho i salpebrar-ho.

Apart passar l'arròs per la paella i afegir aigua en proporció del doble de l'arròs. Salar l'arròs i esperar que comenci a bullir i llavors posar-lo al forn a 190° C fins que absorbeixi tota l'aigua.

Brasejar les broquetes, després afegir-hi la crema i l'arròs. Decorar-ho amb unes tallades de tomàquet i unes làmines d'albergínia fina a la planxa.