

# Milhojas de Pan de Morcilla

## Ingredientes:

Rebanadas finas de pan tostado

50gr. de lechuga variada

4 partes de AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)

1 parte de salsa de soja

1 cucharadita de miel

1 pimiento morrón

1 pimiento verde

1 tomate pelado y cortado en rodajas

3 cebolletas

1 calabacín pequeño

1 cucharada de AOVE

sal

1 pizca de pimentón

Cebollino picado

Papel vegetal

## Elaboración:

En primer lugar cortamos todas las verduras: el tomate en rodajas y el resto de las verduras (calabacín, pimiento morrón, pimiento verde y cebolleta) en tiras.

Colocamos el papel vegetal sobre la placa del horno y sobre éste las verduras, colocando primero el tomate y después el resto de las verduras. Añadimos aceite y sal y lo cerramos dejándolo bien sellado para que no se abra durante el proceso de cocción.

Introducimos la placa en el horno y cocinaremos las verduras a 160° y hasta que el papel vegetal adquiera color tostado, lo que nos indica que los alimentos ya están cocinados (para estas verduras serán aproximadamente 10 minutos).

Una vez cocinados los alimentos procederemos a romper el papel. Debemos estar atentos de no quemarnos con el vapor que salga del interior.

Para emplatar, colocaremos una lámina de pan de morcilla, sobre ésta las verduras, otra lámina de pan, más verduras y cerramos el milhojas con una tercera lámina de pan. Decoramos el plato con lechuga variada y aliñamos la ensalada y el milhojas con una vinagreta compuesta por AOVE, soja y miel.



¡Buen provecho!