

Tortilla de hortalizas con hummus y aceitunas negras

Tiempo de preparación: 35 minutos (+ tiempo para enfriar)

Tiempo de cocción: 40 minutos

Para 30 porciones

- 2 pimientos rojos grandes
- 600 g de boniatos cortadas en rodajas de 1 cm
- 60 ml de aceite de oliva
- 2 puerros cortados en rodajas finas
- 2 dientes de ajo picados
- 250 g de calabacines cortados en rodajas finas
- 500 g de berenjenas cortadas en rodajas de 1 cm
- 8 huevos ligeramente batidos
- 2 cucharadas de albahaca fresca finamente picada
- 125 g de queso parmesano rallado
- 20 g de hummus comercial
- aceitunas negras deshuesadas y cortadas por la mitad, para decorar

1

Corte los pimientos en trozos grandes, quitando las semillas y la membrana blanca del interior. Colóquelos con el lado de la piel bajo el grill hasta que se chamusquen y le salgan burbujas. Déjelos enfriar dentro de un cuenco de plástico. Pélelos.

2

Hierva el boniato en agua de 4 a 5 minutos o hasta que esté tierno. Escúrralo.

3

Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén redonda y honda de 23 cm y añada el puerro y el ajo; fría a fuego medio 1 minuto. Añada el calabacín y fría 2 minutos más, luego retírelos.

4

Caliente el resto del aceite y fría la berenjena por tandas de 2 minutos por lado o hasta que esté dorada. Ponga en la sartén una capa con la mitad de la berenjena y el puerro. Cubra con el pimiento, el resto de la berenjena y el boniato

5

Mezcle los huevos, la albahaca, el queso parmesano y la pimienta. Vierta sobre las hortalizas. Deje cocer a fuego lento 15 minutos, o hasta que casi estén hechas. Coloque la sartén bajo el grill de 2 a 3 minutos más, hasta que la superficie esté dorada. Deje enfriar y desmolde sobre una tabla. Corte en 30 cuadrados y ponga encima hummus y media aceituna.

Fonte: BLUME. Cocina Vegetariana. Barcelona, 2005.