

## Extremadura

Temps



1h

Racions



4

Apta par a



Infants

Al·lèrgens

O Ous

Alternatives

🌱 Vegana

# Zorongollo extremeny

## Ingredients

3 pebrots vermells grans  
2 tomàquets madurs  
1 ceba tendra  
3 ous cuits  
2 grans d'all  
Oli d'oliva verge extra  
Vinagre de vi blanc  
Julivert fresc  
Pebre negre molt  
Sal

També se li pot afegir patates o cereals cuits com l'arròs per a completar-lo nutricionalment i prendre'l com un plat principal.

*A Extremadura fa molta calor a l'estiu i el zorongollo és per excel·lència un plat refrescant que es fa per a aprofitar l'abundància de pebrots i tomàquets de temporada*

## Elaboració

1. Preescalfar el forn a 200° amb escalfor a dalt i a baix i amb el ventilador; si es té. Rentar els tomàquets i els pebrots i retirar-los el peduncle. Col·locar-los en una safata apta per a forn i untar-ho amb oli d'oliva verge extra.
2. Rostir-los durant 45 minuts. A la meitat de la cocció donar-los la volta. Retirar-los del forn quan la pell dels pebrots estigui ennegrida. Esperar que es temperin.
3. Mentre, pelar i tallar a la juliana la ceba; trossejar els ous cuits; picar fi els grans d'all i les fulles de julivert fresc.
4. Retirar la pell del pebrot, les llavors i les parts blanques (es poden reutilitzar per a fer un brou amb gust de fumat). Tallar els pebrots en tires i amanir amb oli d'oliva i amb un polsim de sal.
5. Pelar els tomàquets i picar-los. Afegir l'all picat i un polsim de sal.
6. Muntar el plat col·locant una base amb les tires de pebrot després la barreja de tomàquet i all, més tard la ceba tendra tallada a la juliana i finalment els ous cuits trossejats.
7. Amanir al gust amb vinagre i oli. Escampar les fulles de julivert fresc picat, salpebrar i deixar reposar a temperatura ambient o a la nevera durant uns 20' abans de servir.

*Tradicionalment, s'ha consumit com a entrant o com a guarnició de plats de rostits de carn o peix*

## Alternatives

Per a la versió vegana només caldrà substituir els ous cuits per una proteïna vegetal com ara llegums cuits o uns daus de tofu fumat o Tempe macerat i passat per la paella.