

Arañita con ensalada de alubias

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomillo fresco: 2 Ramas

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Manteca: 70 g

Pomelo: 1 Unidad

Naranja: 1 Unidad

Arañita: 1 k

Aceite de palta

Jugo de Limón: 2 cdas.

Palta Hass: 1 Unidad

Sal y pimienta negra: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Perejil: 1 cda.

Ensalada

Porotos alubia cocidos: 1 Taza

Tomates cherry: 16 Unidades

Rúcula: Cantidad necesaria

Pomelo: 1 Unidad

Cebolla Morada: 3 Unidades

Vinagreta

Jugo de Limón: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 9 cdas.

Sal y pimienta negra: A gusto

Jengibre rallado: 1 cdita.

Jugo De Pomelo: 1 cdas.

Preparación de la Receta

- Limpie la arañita, retirando un poco de la grasa.
- Con un cester retire la piel de la *naranja*, el *pomelo* y el *limón*.

- Derrita la *manteca* y mezcle con *tomillo* fresco, zest de *naranja*, de *pomelo* y de *limón*, sal gruesa, aceite de oliva y pimienta.
- Coloque la carne sobre la parrilla a cocinar de ambos lados, condimentando con sal gruesa y pinte con la *manteca* de *tomillo*, durante la cocción.

Ensalada

- Pele y corte la *cebolla* en láminas.
- Corte los tomates cherry al medio
- Pele el *pomelo* a vivo y separe en gajos.
- En un bowl coloque la *cebolla*, los tomates, las alubias cocidas, la *rúcula* cortada con la mano tamaño bocado, el *pomelo*.

Vinagreta

- Pele y ralle el *jengibre*.
- En un bowl coloque el *jugo* de *pomelo*, el *jugo* de *limón*, sal, pimienta, el *jengibre* y aceite de oliva
- Mezcle hasta emulsionar y condimente la ensalada al momento de servir.

Aceite de palta

- Corte al medio la *palta* y retire la pulpa.
- Pique el *perejil*.
- Coloque en un mortero y muele con sal, una cucharada de *jugo* de *limón*, pimienta y aceite de oliva
- Coloque en un bowl, agregue más aceite de oliva, el resto del *jugo* de *limón* y *perejil* picado
- Mezcle y reserve.

Presentación

- Sirva las arañitas en porciones junto a la ensalada y rocíe con el aceite de *palta*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/aranita-con-ensalada-de-alubias>