Ensalada con aceitunas fritas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aderezo

Jugo de Limón: 1 Unidad
Pepino: 1 Unidad
Perejil: A gusto
Miel: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc

Ensalada

Anchoas en aceite: 2 Filetes
Aceitunas verdes descarozadas: 50 g
Aceitunas negras descarozadas: 150 g
Tomates secos hidratados en aceite: 30 g
Pan de campo: 200 g
Panceta ahumada: 4 Fetas
Albahaca: 4 Hojas
Ajo: 1 Diente
Mezclum de Hojas Verdes: 200 g
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Ensalada

- Procese las aceitunas con las anchoas, la *albahaca*, los tomates hidratados, el *ajo*, sal, pimienta hasta obtener una pasta homogénea.
- Pase a un bowl y agregue pan rallado hasta formar una pasta maleable.
- Forme albóndigas pequeñas con la pasta de aceitunas y reboce por pan rallado.
- Fría en abundante aceite caliente hasta que doren y escurra sobre papel absorbente.
- Corte el pan en rodajas, luego corte en cubos regulares y tueste en el horno caliente.
- En una sartén dore las *fetas* de *panceta* hasta que queden crocantes.
- Corte el queso en láminas finas.
- Troce las hojas de *lechuga* con las manos.

Aderezo

- Corte el pepino al medio y retire las semillas.
- Procese el pepino con el *jugo* de *limón* y el *perejil*.
- Agregue la miel, el aceite de oliva, sal, pimienta y termine de procesar.

Presentación

- En centro de un plato sirva un bouquet de hojas de *lechuga* dándole volumen y condimente con el aderezo.
- Alrededor coloque las albóndigas de aceitunas, las láminas de queso, los cubos de pan tostado y la *panceta* crocante.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-con-aceitunas-fritas