Ensalada con galletas de queso

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Semillas de Lino: 1 cda.
Manteca: 150 g
Queso gruyere rallado: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: 1 1/4 Tazas
Semillas de sésamo: 1 cda.
Huevo para pintar: 1 Unidad
Pimentón: 1 cdita.

Aros de cebolla

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Cebollas: 2 Unidades
Pan Rallado: 1 Taza

Ensalada

Semillas de Lino: 1 cda.
Semillas de sésamo: 1 cda.
Tomates: 2 Unidades
Hojas verdes:
Aceitunas negras descarozadas: 50 g
Esparragos: 1 Paquete

Vinagreta

Pistachos: 100 grs.
Vinagre de Alcohol: 50 cc
Aceite De Oliva: 150 cc
Sal: A gusto
Mostaza de Dijon: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte la *manteca* bien fría en cubos.
- Ralle el queso gruyere.
- Bata el *huevo*.

- En un procesador coloque la *manteca*, la *harina*, sal, pimienta y *pimentón*.
- Procese y añada ½ cucharada de agua fría.
- Incorpore el queso gruyere rallado y el resto del agua fría. Procese hasta formar una masa lisa.
- Retire, coloque en un bowl y una la masa con las manos. Deje descansar la masa tapada por un film, en la heladera durante media hora.
- En la mesada previamente enharinada estire hasta lograr una masa fina.
- Corte con corta pastas, formando galletas y con cuchillo formando grisines, pinte con *huevo* batido y espolvoree con semillas de *sésamo* y de lino.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque las galletas y los grisines.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine hasta *dorar*.

Aros de cebolla

- Pele y corte la *cebolla* en aros.
- Pase los aros de *cebolla* por *huevo* batido y luego por pan rallado.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los aros de *cebolla*.
- Retire sobre papel absorbente.

Vinagreta

- Pele los pistachos y rómpalos con la ayuda de un martillo.
- En un bowl coloque los pistachos con *vinagre* de alcohol, sal y aceite de oliva. Mezcle hasta emulsionar.
- Agregue a la mitad de la vinagreta una cucharada de *mostaza* de dijón. Mezcle y reserve.

Ensalada

- Corte las hojas verdes con las manos.
- Corte el *tomate*, retire las semillas y corte en tiras finas.
- Corte las puntas de los espárragos previamente blanqueados y pasados por agua fría.
- En un bowl coloque las hojas verdes, los tomates, las puntas de espárragos, las aceitunas negras sin *carozo*, las semillas de lino y *sésamo*.
- Mezcle y condimente con la vinagreta de pistachos.

Presentación

- En un plato sirva la ensalada condimentada con la vinagreta de pistachos junto con los aros de *cebolla* y las galletas de queso.
- Rocíe con la vinagreta de *mostaza*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-con-galletas-de-queso