Ensalada con vinagreta de tomate de árbol

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Confit de vegetales

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Hinojo: 1 Bulbo
Tomillo fresco: 1 Rama
Tomates cherry: 18 Unidades
Laurel: 1 Hoja
Ajo: 1/2 Cabeza

Guarnición

Tomates de árbol: 3 Unidades
Brotes de rábano: A gusto
Patilla (sandia): 1/2 Unidad
Sal y pimienta negra: A gusto

Vinagreta

Hojas verdes:
Vinagre de moras: 3 cda.
Azucar: 1 cdita.
Tomates de árbol: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Sal y pimienta negra: A gusto

Preparación de la Receta

Confit de vegetales

- Separe las capas del bulbo de *hinojo*.
- Coloque en una olla el aceite de oliva y lleve al fuego, agregue el *ajo* con cáscara, el *hinojo*, los tomates cherry, el *laurel* y el *tomillo*, cocine a fuego mínimo durante 2 horas aproximadamente
- Luego retire y cuele sobre un colador
- Reserve el aceite para utilizarlo en la vinagreta.

Vinagreta

- Retire la pulpa de los tomates de árbol y colóquela dentro de la licuadora junto con el *vinagre* de mora, sal, pimienta, azúcar y media taza del aceite donde confito los vegetales, licue.

Guarnición

- Corte la *patilla* en láminas y quite la cáscara
- Luego córtela en rectángulos, sazone con sal y pimienta y pinte con aceite de oliva.
- En un grill caliente dore los rectángulos de *patilla* de ambos lados.
- Coloque en un bowl la pulpa de los tomates de árbol, agregue ¼ taza del aceite del confit y sazone con sal.

Armado

- Coloque las hojas verdes en una fuente junto con el *hinojo* confitado previamente picado, sazone con la vinagreta y mezcle.
- Sirva en un plato un rectángulo de *patilla* y encima disponga la ensalada de hojas verdes.

Presentación

- Salsee el plato con la vinagreta y decore con los tomates cherry confitados y brotes de *rábano*.
- Acompañe con un vino blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-con-vinagreta-de-tomate-de-arbol