

Ensalada de arúgulas con higos y nectarina

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Escarola: 20 g

Higos: 6 k

Ralladura de naranja: 1 cda.

Arúgula: 40 g

Jamón serrano: 100 g

Albahaca: 6 Hojas

Nectarinas: 4 Unidades

Queso de Cabra: 60 g

Perejil: 6 Ramas

Aderezo

Aceite de oliva extra virgen: 1 Taza

Sal: A gusto

Peperoncino: 1 cdita.

Ralladura de naranja: 1 cda.

Salsa de soja: 1 cda.

Tomillo fresco: 2 Ramas

Vinagre de vino tinto: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Lave las hojas de *arugula*, *escarola*, *perejil* y *albahaca*, luego colóquelas en un bowl con agua helada durante 15 minutos
- Retire y escurra.
- Corte las nectarinas en gajos.
- Pele los higos y corte en gajos.

Aderezo

- Coloque en un bowl el aceite de oliva junto con el peperoncino y el *tomillo* fresco, mezcle y deje reposar durante 24hs
- Coloque en un bowl la sal junto con el *vinagre* y bata, luego incorpore la salsa de soja, el aceite aromatizado y la ralladura de *naranja*

- Bata hasta emulsionar.

Armado

- Corte el queso de cabra en rebanadas.
- Desmenuce las *fetas* de *jamón*.
- Corte las hojas verdes con las manos en bocados.
- En un plato sirva una porción de las hojas verdes, luego acomode los gajos de nectarinas e hijos sobre las hojas, luego las rebanadas de queso de cabra y el *jamón*

Presentación

- Bañe con el aderezo y condimente con pimienta negra a gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-arugulas-con-higos-y-nectarina>