

# Ensalada de berro, apio y chips de peras



## Ingredientes

### Chips de peras

**Azucar:** Cantidad necesaria

**Peras firmes, no muy maduras:** 2 Unidades

### Ensalada de berro, apio y chips de peras

**Berro:** 1 Atado

**Nueces pecan caramelizadas:** Cantidad necesaria

**Apio:** 1 Rama

### Vinagreta

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Miel de campo:** 1 cda.

**Aceto balsámico:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Mostaza de Dijon:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Para la ensalada

- Limpie el **berro** y el **apio** y córtelos al sesgo. Reserve.

### Para los chips de pera

- Corte las peras con mandolina y blanquéelas en agua hirviendo por 3 minutos. Luego llévelas a agua fría hasta cortar la cocción. Séquelas bien colocándolas sobre un repasador.
  - 2 Pase las láminas por azúcar blanca de un lado y luego colóquelas, con el azúcar hacia arriba, sobre un silpat o papel siliconado.
- Llévelas a horno bajo por espacio de 30 minutos o hasta que estén crocantes y doradas. Deje enfriar y sirva.

## Para la vinagreta

- Mezcle la *mostaza*, la miel y el aceto. Luego agregue el aceite de oliva en forma de hilo hasta emulsionar.

## Armado y presentación

- Coloque en un plato el *berro*, el *apio*, las nueces Pecan caramelizadas, los chips de pera y por último la vinagreta.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-berro-apio-y-chips-de-peras>