Ensalada de centolla con mayonesa de brandy



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Patas de centolla: 300 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Brandy: 50 cc

Aderezo

Jugo de Limón: 2 cdas.
Agua: 2 cda.
Brandy: 2 cdas.
Mayonesa: 1 Taza
Vinagre de jerez: 1 cda.
Paprika: 10 g

Ensalada

Jugo de Limón: 1 cda.
Morrón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Palta: 1 Unidad
Endibias: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Melon: 1/4 Unidad
Vinagre de jerez: 1 cda.

Varios

Aceite verde: A gusto

Preparación de la Receta

- Salpimiente las patas de **centolla**.
- En una sartén con aceite de oliva dore las patas de ambos lados.
- Flambee con brandy y deje evaporar el alcohol.
- Apague el fuego y deje que termine su cocción.

Aderezo

- Haga una aderezo con **mayonesa**, *páprika*, *jugo* de *limón*, el *vinagre* de jerez, brandy, un chorrito de agua fría y mezcle bien.

Ensalada

- Corte el *morrón*, retire la parte blanca y corte en tiras finas.
- Corte las hojas de endibias en tiras finas.
- Corte la *palta* en cubitos.
- Coloque los ingredientes en un bowl, condimente con sal y pimienta, aceite de oliva, *vinagre* de jerez y *jugo* de *limón*.
- Corte unas perlitas de melón.

Presentación

- Coloque las centollas en un plato, encima la ensalada, decore con las perlitas de melón y rocíe con la vinagreta y aceite verde

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-centolla-con-mayonesa-de-brandy