Ensalada de Ciruelas y Ricota a la Plancha



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 1 cda
Azúcar mascabo: 2 cdas
Remolachas cocidas: 4 Unidades
Mix de hojas verdes: 30 Gramos
Albahaca: 10 Unidades
Ciruelas: 2 Unidades
Manteca: 1 cda

Ricota a la plancha

Harina: 100 Gramos
Huevo: 1 unidad
Queso Parmesano Rallado: 75 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Limón para su ralladura: 1/2 unidad
Ricotta: 300 Gramos
Aceite De Oliva: c/n

Vinagreta

Aceite De Oliva: 50 c.c.
Avellandas peladas y tostadas: 25 Gramos
Miel: 1 cda
Aceite De Oliva: 50 c.c.
Jugo de Naranja: 50 c.c.
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar ciruelas en cuartos, remolachas en mitades y *saltear* en sartén con *manteca*, aceite de oliva y azúcar mascabo por 2 minutos.

Ricota a la plancha

- Desmenuzar la **ricota** en un bowl, agregar sal, pimienta, *huevo*, queso parmesano rallado fino y *harina*, ralladura de *limón* y mezclar.

- Con dos cucharas formar quenelles chatas con la preparación de *ricota* y *dorar* en sartén con aceite de oliva por ambos lados.

Vinagreta

- En un bowl mezclar *jugo* de *naranja*, miel, sal y agregar aceite de oliva en forma de hilo hasta emulsionar.
- Añadir avellanas peladas, tostadas y picadas, reservar.

Armado

- En la base de la ensaladera colocar ciruelas y remolachas.
- Agregar por encima las porciones de *ricota* a la **plancha**, mix de hojas verdes, hojas de *albahaca* y terminar con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-ciruelas-y-ricota-a-la-plancha