

Ensalada de espinacas con aderezo de roquefort

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Piñones: 2 cdas.

Tocino: 6 Fetas

Espinacas: 1 Paquetes

Aguacates: 1 Unidades

Aderezo de roquefort

Semillas de ajonjolí blancas: 1 cda

Queso Roquefort: 2 cda.

Miso: 1 cda.

Mostaza: 1 cdita.

Agua Caliente: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Yema: 1 Unidad

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Vinagre: 1 cdita.

Sal y pimienta negra: A gusto

Galletitas de queso

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

- Tueste los piñones.
- En una sartén caliente seque el *tocino*. Retire y coloque sobre papel absorbente.
- Pele el *aguacate* y corte en medias rodajas finas.

Aderezo de roquefort

- Tueste las semillas de *ajonjolí* y muele en el *molcajete*
- Cloque en un bowl la yema junto con la *mostaza*, sal, pimienta y bata.
- Agregue el *vinagre* y emulsione poco a poco con el aceite de maíz, hasta formar una *mayonesa*.

- Luego incorpore el aceite de olivo y mezcle.
- Disuelva el *miso* con el agua caliente e incorpore el queso roquefort y mezcle. Agregue la *mayonesa*, pimienta y el *ajonjolí*

Galletitas de queso

- Sobre una sartén caliente espolvoree 2 cucharaditas de queso parmesano y dore por ambos lados.
- Retire y deje enfriar.

Armado

- Coloque las hojas de espinacas previamente lavadas y sin tallo en un bowl.
- Condimente con el aderezo de queso roquefort y *mayonesa*.

Presentación

- Sirva en una fuente junto con el *aguacate*, espolvoree con los piñones y acompañe con el *tocino* y las galletitas de queso.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-espinacas-con-aderezo-de-roquefort>