

Ensalada de Frutas a la Parrilla



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Adobo de chile guajillo y achiote: c/n

Flores comestibles: c/n

Hojas verdes: c/n

Jocoque: c/n

Piña: c/n

Sandía: c/n

Aceite: c/n

Aguacate: c/n

Guayaba: c/n

Jitomate heirloom: c/n

Manzana roja: c/n

Platano macho: c/n

Preparación de la Receta

- Poner todas las frutas y verduras a la parrilla.
- Dejar que se asen y luego retirar
- Poner una *piña* entera en el ahumador y dejar hasta que se suavice.
- En un mortero hacer un puré con el *plátano* macho.
- Agregar *pimentón*, sal y un poquito de aceite de chiles.
- En otro recipiente hacer una vinagreta con *ajo*, pimienta, *orégano*, pimienta gorda, pimienta negra, clavo de olor, azúcar, sal, aceite de chiles, *vinagre* y lo emulsionamos bien.
- Cortar la *piña* en rebanadas por mitades y barnizar con un abobo de *achiote* y *chile* guajillo.
- Llevar a la parrilla, dejar que se dore y retirar
- Partir en gajos la *sandía* y el aguacate.
- Partir por mitades los tomates, manzanas, y las guayabas
- En un sartén de hierro con aceite *saltear* rápidamente una mezcla de lechugas y hojas verdes.
- Servir en un plato en el que montamos previamente una base de puré de *plátano* con rebanadas de *piña* y *aguacate*.
- Servir las mitades de *manzana* y cubrir con *sandía* en rebanadas.
- Acompañar con *jocoque* con aceite de oliva y pétalos de flores comestibles.