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 rebañadas 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 agucate.
- 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-frutas-a-la-parrilla