Ensalada de hinojos y alcauciles



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Corazones de alcaucil: 4 Unidades
Rabanitos: 6 Unidades
Repollo colorado: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Hinojos: 2 Unidades

Mayonesa

Hierbas frescas: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Mostaza: 1 cda.
Jugo de Limón: 1 Unidad
Yemas: 2 Unidades
Pimentón: 1 cdita.

Tostadas

Huevos batidos: 2 Unidades
Baguettes: 2 Unidades
Semillas de sésamo: 50 g
Paté de hongos: 1 Lata
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Semillas de hinojo: 20 g
Semillas de Girasol: 100 g

Preparación de la Receta

Ensalada

- Corte los rabanitos en láminas finas.
- Corte los hinojos en fina juliana.

- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los rabanitos con los hinojos durante unos minutos y salpimiente.
- Corte el *repollo* en fina juliana.
- Corte los corazones de alcaucil en cuartos.
- En un bowl combine el *repollo*, los corazones de alcaucil, los rabanitos, los hinojos salteados, sal, pimienta y una cucharada de aceite de oliva.

Tostadas

- Procese las semillas hasta reducirlas a polvo
- Corte el pan en rodajas al sesgo.
- Pase las rodajas de pan por *huevo* batido y luego por el polvo de semillas.
- Acomode en una placa, rocíe con aceite de oliva y tueste en el horno caliente.

Mayonesa

- Procese el *jugo* de *limón* con las yemas, la *mostaza*, sal y pimienta.
- Sin dejar de procesar vierta el aceite en forma de hilo hasta obtener una *mayonesa* ligera.
- Incorpore las hierbas picadas, *pimentón* y reserve.

Presentación

- En el costado de un plato disponga una tostada y corone con el paté, en el centro sirva la ensalada dándole volumen y rocíe con la *mayonesa*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-hinojos-y-alcauciles