

Ensalada de hojas y queso camembert frito

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Radicchio Rosso: 1 Planta

Escarola: 1 Planta

Queso Camembert: 2 Unidades

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Tomates: 300 g

Aceite: Cantidad necesaria

Aderezo

Almendras: 30 g

Nueces: 30 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Limon: 1/2 Unidad

Varios

Hojas de bambú: 2

Preparación de la Receta

- Corte los tomates al medio, elimine las semillas y seque en horno precalentado a 120°C
- Corte el queso en 8 triángulos.
- En un bowl mezcle los huevos.
- Pase el queso por el *huevo* y luego por el pan rallado.
- Repita este proceso dos veces.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escorra sobre papel absorbente.

Aderezo

- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle el *jugo* de *limón* con las almendras y las nueces.
- Emulsione con el aceite.

Presentación

- Disponga hojas de radicchio en el fondo de un plato, encima, hojas de escarola dándole volumen.
- Alrededor el queso y los tomates.
- Condimente con el aderezo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-hojas-y-queso-camembert-frito>