Ensalada de Jamaica con callo de hacha aromatizado con aceite de chile de árbol y romero



Ingredientes

Palanqueta

Almendras: 25 g
Azúcar refinada: 1/2 Taza
Nueces: 25 g

Callos de hacha

Callos de Hacha: 200 g
Romero: 1 Ramita
Aceite De Oliva: 200 Ml.
Chile de árbol: 1 Pza

Ensalada

Aceite: 1/2 Taza
Flor de jamaica desidratada: 35 g
Albahaca fresca: 3 ramitas
Azúcar glass: 1/2 Taza
QUeso Cotija: 100 g
Cacahuate tostado: 50 g
Fresa fresca: 100 g
Lechuga picada: 1 Unidad
Pepino en cuadritos: 1 Unidad
Arúgula: 50 g
Aguacate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para la Jamaica caramelizada

- Infusionar la jamaica en agua hirviendo por 10 min.
- Colar la Jamaica y colocar sobre una charola de horno con papel siliconado.
- Hornear por 45 min a 100°C.
- Freir en suficiente aceite caliente hasta que abra completamente la flor.
- Escurrir el exedente de aceite.
- Espolvorear azúcar glass con ayuda de un colador

Para los callos

- Moler en el *molcajete* sal de grano, pimienta roja y semillas de **chile** secas.
- Parrillar los *callos* pasados por un poco de aceite perfumado con *chile* de árbol y **romero**
- Espolvorear las *especias* molidas.

Para la vinagreta

- Diluir en el *vinagre* blanco la sal.
- Incorporar la pulpá de *fresa* e integrar el aceite de oliva en forma de hilo.

Para las frutas

- Limpiar y cortar las fresas en cuartos.
- *Pelar* y cortar los pepinos en cubos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-jamaica-con-callo-de-hacha-aromatizado-con-aceite-de-chile-de-arbol-y-romero