

# 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 deshidratada: 35 g

Albahaca fresca: 3 ramitas

Azúcar glass: 1/2 Taza

Queso Cotija: 100 g

Cacahuete 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

- Infundir 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 excedente 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 pulpa 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>