

Ensalada de la tierra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla tierna: 1/2 Unidad

Pepino: 1 Unidad

Remolachas cocidas: 3 Unidades

Cebolla Morada: 1/2 Unidad

Rabanitos: 3 Unidades

Hinojo: 1/2 Bulbo

Mezclum de lechugas: Cantidad deseada

Para decorar:

Cebolla tierna: 1/2 Unidad

Rabanito: 1 Unidad

Remolacha cocida: 1 Unidad

Para la vinagreta:

Crema de remolacha: 150 Ml.

Sal: Cantidad deseada

Aceite De Oliva: 50 Ml.

Vinagre de jerez: 20 Ml.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Procesamos las 3 remolachas y aderezamos con aceite, *vinagre* y lo emulsionamos todo hasta obtener una vinagreta.
- Por otro lado, vamos a preparar un tartar con las verduras (menos la lechuga) y la *cebolla* morada

Para ello

cortamos todas las verduras muy finitas y las aliñ

- Amos con aceite, sal, pimienta y *vinagre* de jerez.

Para terminar el plato

- Cortamos el rabanito en rodajas muy finitas y las guardamos en agua con hielo.
- Luego, cortamos la *cebolla* morada en juliana muy finita, y la *remolacha* en daditos de 1cmx1cm.

Para el armado

- En la base del bol, colocamos una cucharada de de la vinagreta de *remolacha*, el tartar de verduras por encima y el mezclum de lechugas.
- Agregamos los cuadraditos de *remolacha*, los aros de rabanito y la *cebolla*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-la-tierra>