Ensalada de malojillo con maní y wasabi



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Confit de tomates

Sal: A gusto
Tomillo: A gusto
Aceite De Oliva: 1 Taza
Romero: A gusto
Azucar: Cantidad necesaria
Tomates: 6 Unidades
Perejil: A gusto
Estragón: A gusto

Ensalada

Maní con cáscara: A gusto
Hinojo: 1 Bulbo
Champiñones de París: 5 Unidades
Hojas verdes: Cantidad necesaria
Queso de Cabra: 50 g

Varios

Aceite De Oliva: 1 cda.
Paprika: A gusto

Vinagreta

Sal: A gusto
Ajo picado: 1 cdita.
Mostaza: 1 cdita.
Malojillo (Lemon grass): 1 vara
Azucar: 1/2 cdita.
Wasabi en polvo: 2 cdita.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Jengibre Picado: 1 cda.
Peperoncino en polvo: Una pizca

Preparación de la Receta

Confit de tomates

- Retire el pedúnculo de los tomates (estos tienen que estar maduros pero firmes), de vuelta y realice sobre el otro extremo una incisión
- En una olla con abundante agua caliente cocínelos durante 45 segundos, retire y colóquelos en un recipiente con abundante agua fría unos minutos, luego pélelos
- Coloque la piel de los tomates entre dos hojas siliconadas y cocine en horno a 120ºC hasta que estén secas.
- Corte los tomates en cuartos y retire las semillas
- Coloque en una procesadora el *estragon* junto con el *tomillo*, *perejil*, *romero* y aceite de oliva, procese hasta obtener un aceite de hierbas.
- En una placa con una *plancha* siliconada acomode los cuartos de tomates, espolvoree con azúcar, sal y vierta encima el aceite de hierbas.
- Lleva a horno a 120ºC y cocine durante 2 horas.

Vinagreta

- Realice una infusión con las hojas del **malojillo**
- Reserve el tallo.
- Coloque en un mortero el *jengibre* y el *ajo* picado junto con 2 cucharadas de la infusión de *malojillo*, luego machaque hasta obtener una pasta.
- Una vez obtenida la pasta agregue el **wasabi** junto con el *peperoncino*, la *mostaza*, el aceite de oliva, sal y azúcar y mezcle.

Ensalada

- Corte el bulbo de *hinojo* en finas rodajas y reserve en un recipiente con abundante agua y *jugo* de *limón* hasta el momento de ser utilizado
- Reserve las hojas.
- Corte los champiñones en finas láminas.
- Corte las hojas de lechugas en fina juliana.
- Tueste los maníes, retire la cáscara, luego la piel y por ultimo píquelos groseramente.

Armado

- Pique el tallo reservado del *malojillo*.
- Coloque en una olla caliente el aceite de oliva junto con la *páprika* y el tallo del *malojillo* picado, cocine durante 1 minuto y retire.
- Coloque las hojas verdes en un recipiente junto con el **maní**, el queso de cabra, los champiñones y el *hinojo*, mezcle.
- Coloque en el centro de un plato un aro y dentro de este acomode las lechugas, retire el aro
- Encima coloque tomates confitados y la piel de los tomates secos.

Presentación

- Decore con las hojas de *hinojo* picadas, espolvoree con maníes y el aceite de *peperoncino* con el tallo de *malojillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-malojillo-con-mani-y-wasabi