

Ensalada de Pambazo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chile Guajillo: 2 Unidades

Queso ramonetti: 60 g

Poro (parte blanca): 1 Tallos

Zanahorias baby: 400 g

Mantequilla: 70 grs.

Lechuga frise: 80 g

Sal y Pimienta: A gusto

Papa: 300 g

Pan Baguette: 1 Unidad

Crema agria: 100 g

Preparación de la Receta

- Pele las zanahorias baby.
- Pele las papas, córtelas por la mitad y luego en medias finas láminas.
- Corte la parte blanca del *poro* en finas láminas.
- Quite las semillas de los chiles guajillos y luego córtelos en finas rodajas.
- Corte el queso en cubitos regulares.
- Corte la baguette en finas rodajas, luego acomódelas sobre una placa y cocine en horno precalentado a fuego bien mínimo hasta que se sequen.

Armado

- En una olla caliente funda 50 gramos de *mantequilla*, luego incorpore las papas junto con el *poro* y la *crema*, sazone con sal y pimienta, cocine a fuego medio durante 25 minutos.
- Terminada la cocción licue.
- En una sartén caliente con dos cucharadas de *mantequilla* y la misma cantidad de agua cocine las zanahorias baby junto con los chiles, sazone con sal y cocine durante aproximadamente 10 a 15 minutos. Agregue más agua y *manteca* de ser necesario. Terminada la cocción resérvelas en la heladera.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación una quenelle de la *crema de papa y poro*, encima acomode zanahorias baby con rodajas de *chile* y cubitos de queso. Acompañe con las rodajas de pan.
- Decore con hojas de *lechuga* frise.

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