Ensalada de remolacha con tres texturas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de queso de Cabra

Sal: A gusto
Queso de cabra fresco: 100 g
Crema de leche: 200 cc
Queso de cabra ceniza: 60 grs.

Puré de Remolacha

Sal: A gusto
Aceite de oliva extra virgen: 3 cda.
Remolachas cocidas: 2 Unidades

Remolacha

Sal: A gusto
Ají dulce: 2 Unidades
Remolachas: 4 k
Vinagre Blanco: 3 cdas.

Varios

Rúcula: 1 Paquete

Vinagreta de remolacha

Avellanas: 1/2 Taza
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 300 cc
Remolachas: 2 k
Mostaza de Dijon: 1 cda.
Vinagre de jerez: 100 cc
Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Remolacha

- Corte los ajíes al medio y retire las semillas.
- En una olla con abundante agua cocine las remolachas con piel junto con los ajíes dulces y el *vinagre* blanco hasta que estén tiernas.
- Retire del agua y quite la piel y una vez frías córtelas en rodajas y las rodajas córtelas con un molde de 3cm de diámetro para que todas queden iguales.
- Lleve nuevamente el líquido de la cocción al fuego y una vez caliente agregue 1 cucharada de fécula de maíz, mezcle y deje reducir hasta que espese. Reserve.

Vinagreta de remolacha

- Pele y corte las remolachas crudas en pequeños daditos.
- Coloque en una licuadora las remolachas junto con las avellanas tostadas y peladas, *vinagre* de jerez, aceite de oliva, sal, azúcar y *mostaza* de dijón, licue y luego tamice.

Puré de remolacha

- Coloque las remolachas previamente peladas y cortadas en un procesadora con aceite de oliva y sal, procese. Reserve en un bowl.

Crema de queso de Cabra

- Coloque en un bowl el queso de cabra a temperatura ambiente junto con la *crema* de leche, mezcle bien y luego tamice.
- Una vez que la preparación este lisa colóquela dentro de un sifón, reserve en la heladera hasta el momento de utilizarla.

Armado

- Corte la *rucula* en fina juliana justo en el momento de servirla, colóquela en un bowl junto con la vinagreta de **remolacha** y mezcle.
- Acomode sobre un plato el mismo molde con el que corto las rodajas de *remolacha* y dentro de este coloque como base una *rodaja* de esta, encima *rucula*, luego otra *rodaja*, nuevamente *rucula* y termine con una *rodaja* de *remolacha*, desmolde.

Presentación

- Decore el plato con la reducción de *remolacha*.
- Acompañe con una porción de puré de remolachas y espolvoree con queso de cabra de cenizas desgranado.
- Por ultimo decore con la *crema* de queso de cabra.
- Acompañe con un vino tinto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-remolacha-con-tres-texturas