# 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**