Ensalada de remolacha con vinagreta de avellanas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Espárragos

Esparragos: 12 Unidades
Ajo en pasta: 1 cda.
Salsa de soja japonesa: 1/2 Taza

Remolachas

Sal: A gusto
Agua: 1/4 Taza
Azucar: 2 cdas.
Jengibre: 1 cm
Remolachas grandes: 3 Unidades
Vino Blanco: 1/2 Taza
Vinagre de jerez o jugo de limón: A gusto

Vinagreta de avellanas

Avellanas: 30 g
Sal y Pimienta: A gusto
Jengibre: 10 g
Rúcula: 30 g
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Aceto balsámico: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Remolachas

- Pele las remolachas y corte ruedas de 3 mm de espesor con la ayuda de una mandolina.
- Empareje las ruedas de **remolacha** con un cortapastas.
- En una *cacerola* disponga el vino, el agua, el *vinagre*, azúcar y sal.

- Sumerja las ruedas de *remolacha*, el *jengibre* pelado y cocine a ebullición suave hasta que las remolachas estén tiernas, pero firmes
- Reserve las remolachas y deje reducir el fondo de cocción hasta obtener consistencia de *almíbar*.

Espárragos

- Retire la parte final de los espárragos y blanquee en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernos.
- Corte la cocción en agua fría y luego escurra bien.
- En una sartén caliente dore la pasta de *ajo* con la salsa de soja y deje reducir unos segundos.
- Incorpore los espárragos y deje cocinar hasta que se consuma el líquido.

Vinagreta de avellanas

- Tueste las avellanas en el horno caliente y luego procese hasta reducirlas a polvo.
- Incorpore el *jengibre* pelado y continúe procesando.
- Agregue la mitad del aceto balsámico, la mitad de aceite de oliva y termine de procesar hasta obtener una pasta homogénea.
- Pase la pasta a un bowl, agregue, sal, pimienta, más aceite de oliva, aceto y mezcle ligeramente.
- Corte las hojas de *rúcula* en fina juliana y mezcle con la vinagreta.

Presentación

- En el centro de un plato disponga un aro y en la base una rueda de *remolacha*, luego sirva un poco de vinagreta con *rúcula*.
- Repita este proceso hasta completar 3 capas.
- Desmolde, termine con los espárragos y rocíe los bordes con el fondo de cocción de las remolachas y botones de vinagreta.

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