Ensalada de remolachas asadas, tomates confitados y huevos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto
Tomillo fresco: 1 Rama
Orégano fresco: 1 Rama
Aceto balsámico: 1 cda.
Aceite De Oliva: 30 cc
Remolachas: 4 k

Galleta

Tomillo: 1 cda.
Aceite de trufas: 1 cdita.
Harina: 1/2 k
Levadura: 1/2 grs.
Agua: Cantidad necesaria
Hojas de Hinojo: 1 cda.

Tomates confitados

Laurel: 2 Hojas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Romero: 1 Rama
Pimienta Negra en grano: 1 cda.
Ajo: Dientes
Tomates cherry: 250 grs.

Varios

Huevos: 4 Unidades

Vinagreta

Pistachos: 25 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Limon: 1/2 Unidad
Aceite de trufas: 1 cdita.
Aceite De Oliva: 30 cc

Preparación de la Receta

- Lave las remolachas y corte en cuartos.
- En una sartén con aceite de oliva dore las remolachas.
- Agregue las hierbas y el aceto.
- Termine la cocción en el horno.
- Condimente con sal y pimienta.

Tomates confitados

- En una *cacerola* con abundante aceite confite los tomates, el *ajo*, la pimienta, el *laurel* y el *romero* a fuego muy bajo durante 30 a 45 minutos aproximadamente.

Galleta

- En la mesa de trabajo forme una corona con la *harina*, en el centro disponga la *levadura*, el *tomillo*, las hojas de *hinojo*, el aceite de trufa y el agua.
- Mezcle hasta formar un bollo duro.
- Deje descansar durante 2 horas.
- Tome pequeñas porciones y estire finamente.
- Cocine en una sartén caliente por ambas caras.

Vinagreta

- Cocine los huevos durante 5 minutos.
- Corte la cocción en agua fría.
- Tueste los pistachos y pique groseramente.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl disuelva la sal y la pimienta con el *jugo* de *limón*.
- Agregue los pistachos.
- Emulsione con los aceites.
- Agregue las remolachas, los tomates y los huevos.

Presentación

- En el fondo de un plato hondo disponga una galleta, encima una porción de ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-remolachas-asadas-tomates-confitados-y-huevos