

# 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>