

Ensalada de Remolacha de Los Petersen

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Ensalada

Azúcar mascabado: 1 cda

Envidias: c/n

Naranja, para su cáscara: 1/2 Unidad

Peras crudas: c/n

Radicchio: c/n

Remolacha amarilla cruda: c/n

Sal entrefina: c/n

Brotes de remolacha: c/n

Mantequilla: 3 cdas

Pera: 2 Unidades

Queso de Cabra: c/n

Remolacha morada: 3 Unidades

Remolacha amarilla: 2 Unidades

Semillas de cardamomo: c/n

Vinagreta

Aceite: 150 cc

Miel: 1 cda

Echalote: 1 cdita

Vinagre: 50 cc

Preparación de la Receta

Ensalada

- Sobre una tabla, cortar las remolachas en mitades pero conservando la piel. Luego colocar en una fuente para horno.
- Agregar semillas de *cardamomo* y la cáscara de *naranja*. Cubrir por completo con sal entrefina.
- Llevar al horno y cocinar a temperatura moderada por 120 minutos.
- Una vez cocidas, dejar enfriar. Retirar las remolachas de la sal, enjuagar y cortar en cuñas. Reservar.

- En una sartén con mantequilla y azúcar mascabado, *dorar* las peras cortadas en cuñas. Retirar y reservar.

Vinagreta

- En un bol, mezclar el *vinagre*, el aceite, la miel y el echalote picado bien pequeño. Reservar.

Armado

- En la base de un plato, colocar hojas de radicchio y endivias cortadas en juliana.
- Agregar las peras doradas, queso de cabra roto con las manos, láminas de **remolacha** amarilla cruda, gajos de peras crudas con piel y, por último, las remolachas cocidas reservadas.
- Terminar con brotes de *remolacha* y regar con la vinagreta. Servir y disfrutar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-remolachas-de-los-petersen>