

# Ensalada de remolachas, queso de cabra y zanahorias

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Remolachas:** 4 k

### Aderezo I

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Jugo de remolachas:** 200 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

### Aderezo II

**Sal:** A gusto

**Aceto balsámico:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 20 cc

### Ensalada

**Aceite De Oliva:** 1 cdas.

**Pasas de Uva:** 1 cda.

**Vinagre de Arroz:** 1 cda.

**Zanahorias:** 2 Unidades

### Mezcla de especias

**Semillas De Coriandro:** 10 g

**Canela:** 1 cda.

**Pimienta Negra en grano:** 10 g

**Clavos De Olor:** 2 Unidades

### Pasta de queso

**Vino Chardonnay Reserva 2000:** 1

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Queso de Cabra:** 250 g

**Albahaca:** 1 cda.

**Ciboulette:** 1 cda.

**Crema de leche:** 2 cdas.

## Varios

Almendras fileteadas: 1 grs.

## Preparación de la Receta

- A cada *remolacha* entera y con su piel rocíe con aceite de oliva y envuelva con papel aluminio.
- Cocínelas en el horno hasta que estén tiernas.
- Retire del horno pele y corte en rodajas no muy finas.

### Aderezo I

- Reduzca el *jugo* de remolachas a fuego lento.
- Condimente con poca sal y pimienta.
- Pase por un colador fino. Agregue aceite de oliva, sal y *jugo* de *limón*. Reserve.

### Mezcla de especias

- En una sartén tueste la pimienta negra, las semillas de coriandro, la canela y el clavo de olor.
- Muela las especias en un molinillo de *café*.
- Reserve

### Pasta de queso

- Pique finamente el *ciboulette* y la *albahaca*.
- En un bowl haga una pasta con el queso de cabra.
- Condimente con sal y pimienta.
- Incorpore aceite de oliva, la *crema* de leche, el *ciboulette* y la *albahaca*. Mezcle hasta lograr una consistencia cremosa.

### Ensalada

- Corte las zanahorias con una mandolina en láminas y luego en fina juliana
- Remoje las pasa de uva y pique.
- En un bowl mezcle las zanahorias con las pasas.
- Condimente con sal, aceite de oliva y las *especias* molidas.

### Aderezo II

- En un bowl mezcle el aceite de oliva, la sal, la mezcla de *especias* y el aceto balsámico.

### Presentación

- En el medio de un plato arme una torre con la *remolacha* y la mezcla de queso. Intercalando una *rodaja* con un poco de mezcla.
- No deben ser más de 4 rodajas de *remolacha* por porción.
- Rocíe la torre de remolachas y el plato con la reducción de remolachas y con el aderezo.
- Acompañe con la ensalada de zanahorias.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-remolachas-queso-de-cabra-y-zanahorias>