Ensalada de remolachas, queso de cabra y zanahorias



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Remolachas: 4 k

Aderezo I

Jugo de Limón: 1 cdita.
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 cdita.
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 especies 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