Ensalada de Tomates con Frutas de Carozo



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Cracker de semillas de girasol: 2 Unidades
Durazno: 1 unidad
Tomates de variedades distintas: 3 Unidades
Damasco: 1 unidad
Orégano fresco: c/n
Tomate cherry en rama: 1 Puñado

Ricota

Sal fina: c/n
Limón para su jugo: 2 Unidades
Leche: 1 Litro
Pimienta Negra: c/n

Vinagreta

Aceite De Oliva: 6 cdas
Sal en escamas: c/n
Pimienta Negra: c/n
Vino pansa blanca Alta Alella: 2 cdas

Preparación de la Receta

- Cortar los tomates de diferentes formas según la variedad y hacer lo mismo con las frutas de **carozo**.
- Emplatar.

Ricota

- Calentar la leche en una olla a fuego medio y *condimentar*
- Una vez hierva, apagar el fuego y agregar el *jugo* de *limón*
- Con ayuda de un colador y un paño separar la *ricota* que se forme del suero.
- Reservar.

Vinagreta

- En un bol pequeño colocar el vino, disolver la sal en el mismo e incorporar la pimienta y en forma de hilo, con ayuda de un batidor pequeño el aceite de oliva.
- Disponer sobre los tomates y la fruta las hojas de *espinaca*, la *ricota* y la vinagreta.
- Terminar con *orégano* fresco y las crackers de semillas rotas por encima de la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-tomates-con-frutas-de-carozo