

# Ensalada de Trigo Burgol y Halloumi

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Calabaza:** 200 Gramos

**Nabo:** 200 Gramos

**Pasas de uva rubias:** 30 Gramos

**Romero fresco:** 1 cda

**Aceite De Oliva:** c/n

**Trigo burgol cocido:** 250 Gramos

**Zanahoria:** 200 Gramos

**Comino:** c/n

**Orégano fresco:** 1 cda

**Queso Halloumi:** 4 Barritas

**Sal:** c/n

**Tomillo:** 1 cda

**CHOCLOS:** 2 Unidades

## Salsa romesco

**Aceite De Oliva:** 50 c.c.

**Almendras:** 15 Gramos

**Cebolla asada:** 1 unidad

**Tomates asados:** 2 Unidades

**Pan Tostado:** 50 Gramos

**Sal:** c/n

**Avellanas tostadas:** 15 Gramos

**Dientes de Ajos asados:** 2 Unidades

**Morrón asado:** 1 unidad

**Paprika:** 1 cda

**Vinagre:** 20 c.c.

## Preparación de la Receta

- En una asadera colocar *zanahoria, nabo, calabaza* (todo en cubos) , choclos en mitades y *condimentar* con sal, *comino* y aceite de oliva.
- Cocinar en horno en horno a 200° C por 20 minutos.
- Picar groseramente *orégano, romero, tomillo* y *condimentar* los trozos de halloumi con las hierbas y aceite de oliva.
- *Dorar* por sus lados en sartén con aceite de oliva el queso halloumi y reservar.

## Armado

- En un bowl mezclar las verduras asadas, el *choclo* desgranado, pasas de uva rubias, trigo burgol *cocido* y *condimentar* con aceite de oliva.
- Agregar *orégano* fresco, *romero*, *tomillo*, sal y servir de base en plato grande.
- Añadir los bastones de queso dorado y terminar con salsa romesco por encima.

## Salsa romesco

- Procesar con mixer *morrón*, *tomate*, *cebolla*, pan tostado en cubos, avellanas, almendras, *vinagre*, aceite de oliva, sal, *páprika* hasta integrar todo y reservar.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-trigo-burgol-y-halloumi>