Ensalada de verdes almejas, maíz, y castañas de cajú

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Castañas de caju:
Rúcula: 80 g
Lechuga criolla: 80 g
Escarola: 80 g
Almejas: 12 Unidades
Marzoca de maíz: 1 Unidad

Vinagreta

Aceite De Oliva:
Aceto balsámico: Cantidad deseada
Sal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cocinamos previamente las almejas en una cazuela al vapor de un poco de vino blanco, una vez que estén abiertas, las retiramos de la valva. Si no se abrió, atacamos con cuchillo metiéndolo entre sus valvas por donde están sus músculos, es decir, por sus extremos.
- A la mazorca de maíz la colocamos a la parrilla.
- Cortamos unas escamas de queso reggianito o parmesano (debe ser semi-duro).
- Limpiamos las hojas verdes (escarola, *rúcula* o *radicheta* y *lechuga* criolla) y las cortamos para ensalada.
- Agregamos castañas de **cajú** rotas con nuestras manos.
- Preparamos la vinagreta : *vinagre* de jerez (poco para no tapar el sabor de las almejas), una yema de *huevo* y *especias* a gusto, para que aporte picante. Mezclamos emulsionando con aceite de oliva. Salamos.
- Agregamos sal y la vinagreta, mezclamos los verdes, las castañas, y unos chiles en juliana (que aportarán sabor, textura y color) con el maíz que asamos desgranado, las castañas de *cajú* y por último, agregamos las almejas.
- Podríamos agregarle también el coral de las vieiras o coral de langostino, para que tenga más sabor a mar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-verdes-almejas-maiz-y-castanas-de-caju