Ensalada de wonton y cabra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa de Wonton: 20 Láminas
Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Queso de Cabra: 200 g
Berenjenas: 2 Unidades
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Tomillo: 2 Ramas

Crutones

Ajo picado: 1/2 cdita.
Manteca: 3 cdas.
Salsa Inglesa: 1 cdas.
Pan integral: 6 Rodajas

Ensalada

Lechugas mixtas: 2 Tazas
Pimiento rojo en tiras: 12 Tira

Licuado de menta

Cebolla: 1 cdas.
Agua: 1/2 Taza
Menta: 1/2 Taza
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vinagre Balsámico: 3 cdas.

Mayonesa casera

Sal: A gusto
Yema: 1 Unidad
Mostaza: 1 cdita.
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Agua: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Corte las berenjenas con una mandolina en láminas finas,
- En una sartén con aceite de oliva ase las berenjenas de ambos lados
- Reserve.
- Ralle el queso de cabra.
- Deshoje el *tomillo* y pique.
- En un bowl mezcle el queso de cabra con el *tomillo*, pimienta y aceite de oliva, mezcle y forme bolitas con ayuda de las manos.
- Envuelva cada bolita de queso de cabra en una lámina de *berenjena* y coloque sobre una hoja de masa de won ton, pinte los bordes con agua y cierre juntando los bordes hacia arriba a modo de bolsita.
- En una olla con abundante aceite caliente, coloque a freír las bolsitas.
- Retire sobre papel absorbente.

Crutones

- Corte el pan en cubos pequeños.
- En una sartén con *manteca*, saltee el *ajo*, agregue la salsa Inglesa y los cubos de pan.
- Deje *dorar* hasta que estèn bien crujientes.

Licuado de menta

- Pele la *cebolla* y corte en trozos.
- En una licuadora coloque las hojas de *menta*, el agua, el *vinagre* balsámico y la *cebolla*.
- Licúe y agregue el aceite de oliva.

Mayonesa casera

- En un bowl coloque la yema de *huevo* la *mostaza* y el agua.
- Mezcle e incorpore de a poco el aceite vegetal hasta emulsionar.
- Condimente con sal.
- Mezcle la *mayonesa* con el licuado de *menta*
- Y reserve.

Ensalada

- Coloque el *pimiento* rojo a asar directamente sobre la llama de la hornalla, hasta que la piel esté completamente negra.
- Pele, ayudándose con agua y corte en tiras finas.
- Al momento de servir coloque en un bowl, las lechugas cortadas con las manos, el *pimiento* rojo asado, la *mayonesa* de *menta* y los crutones de pan

Presentación

- En cada plato coloque la ensalada y alrededor coloque cinco bolsas crujientes de won ton relleno de queso de cabra y *berenjena* asada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-wonton-y-cabra