

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

Licuada 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 estén bien crujientes.

Licuada 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>