elGourmet

Ensalada de zapallo asado

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Coriandro: 1 cda.
Aceto balsámico: 40 cc
Zapallo: 300 g
Queso Pecorino: 100 g
Aceite De Oliva: 40 cc
Sal: A gusto
Rúcula: 100 g
Chiles secos: 2 Unidades
Jamòn crudo: 2 Fetas
Azucar: 1 cda.

Vinagreta

Aceto balsámico: 30 cc
Coriandro: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 90 cc

Preparación de la Receta

- En una placa para horno con papel *manteca* ponga a secar en el horno a 180 ° el *jamón* crudo.
- Corte el **zapallo** en gajos.
- Pique el *chile* rojo.
- Mezcle el *zapallo* con azúcar, sal, *chile* seco, aceite de oliva, aceto balsámico, mezcle y coloque en una placa para horno hasta *dorar*, aproximadamente 25 minutos.

Vinagreta

- En un bowl coloque sal, aceto balsámico, pimienta, coriandro y aceite de oliva
- Mezcle hasta emulsionar.

Armado

- Lave la *rúcula*
- Corte el queso en láminas finas con un pela papas.
- Incorpore a la vinagreta la *rúcula*, el *zapallo* y el *jamón* cortado con las manos y las laminas de queso
- Mezcle bien.

Presentación

- Sirva la ensalada dejando el *jamón* crudo arriba.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-zapallo-asado