

Ensalada del Huerto con Vinagreta de Cítricos

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aceituna negra: 50 Gramos
Betabel baby: 2 Unidades
Jitomate cherry amarillo: 50 Gramos
Lechuga lollo rosso: 80 Gramos
Queso Mozzarella: 200 Gramos
Zanahoria baby: 6 Unidades

Arúgula baby: 80 Gramos
Cebolla Morada: 1/4 unidad
Jitomate cherry rojo: 50 Gramos
Lechuga francesa: 80 Gramos
Queso Parmesano: 200 Gramos

Empanizado

Amaranto: 50 Gramos
Harina de almendras: 100 Gramos

Huevo: 4 Unidades

Reducción de oporto

Azucar: 2 cda

Oporto: 250 Gramos

Vinagreta

Aceite De Oliva: 6 cdas
Limón eureka: 1/2 unidad
Naranja agria: 1/2 unidad
Sal: c/n

Limon: 1/4 unidad
Miel de agave: 1 cda
Oporto reducción: 5 cdas
Vinagre Blanco: 2 cdas

Preparación de la Receta

Ensalada

- Mezclar en un tazón las hojas troceadas de lechugas, *betabel* y *zanahoria* y reservar.
- *Blanquear* en agua con sal el *betabel* y *zanahoria*, una vez listos escurrir, *pelar* y partir en cuatro.
- Cubrir las verduras peladas con el *harina* de almendras, mojar en el *huevo* batido con sal y revolcar en el *amaranto*.
- Freír en aceite caliente a 140° C
- Escurrir en papel el exceso de grasa.
- Cortar los jitomates cherry y aceitunas en mitades y reservar.
- Cortar la *cebolla* morada en plumas y reservar.
- **Reducción del oporto**
- En una *cacerola* *hervir* los ingredientes hasta reducir al gusto.

Vinagreta de cítricos

- En un tazón verter el aceite de oliva, *vinagre* blanco, miel de agave, *jugo* de *limón* amarillo, *jugo* de *naranja*, *jugo* de *limón* verde y emulsionar, *sazonar* con sal y pimienta.
- Añadir la reducción de *oporto* y mezclar.

Armado

- Colocar en una ensaladera la vinagreta, aceitunas, *cebolla* morada y jitomates cherry, la mezcla de lechugas.
- Incorporar *mozzarella* en cubos y poner los vegetales empanizados encima.
- *Aliñar* con la reducción de *oporto* al gusto.
- Rallar queso parmesano encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-del-huerto-con-vinagreta-de-citricos>