Ensalada fresca con crujiente de pan



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso Manchego: 150 g
Camarones: 8 Unidades
Jitomates cherry: A gusto
Agua: 100 cc
Ajo picado: 1 Diente
Espinaca: 1 Paquete
Germinados mixtos: 1 Taza
Azucar: Una pizca
Aceitunas negras: A gusto
Escarola: 1 Planta
Perejil picado: 1 cda.
Aceite de cártamo: 100 cc
Vinagre de frambuesa: A gusto
Roble: 1 Planta
Lechuga morada: 1 Planta
Cacahuates: A gusto
Vinagre de vino tinto: Cantidad deseada
Pan de campo: 1 Unidad
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Aceitunas verdes: A gusto
Vinagre de manzana: 50 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Azúcar moscabado: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Frambuesas: 1 Taza
Granos de elote cocidos: 1 Taza
Elotes miniatura: 6 Unidades
Echalottes: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 200 cc
Cebolla Morada: 1 Unidades
Pulpa de guayabas: 120 g

Preparación de la Receta

- Limpie los *camarones*.
- Coloque los *camarones* dentro de un colador y sumérjalos en el caldo caliente, blanquéelos durante aproximadamente 2 a 3 minutos, luego páselos por agua helada para cortar la cocción
- Corte los *camarones* en cubos y reserve.
- Humedezca la pechuga de *pollo* con aceite de oliva y sazónela con sal y pimienta, luego cocínela en un grill bien caliente
- Terminada la cocción córtela en cubos.

- Corte el pan en rodajas y las rodajas en cubos
- Acomode los cubos de pan en una placa y espolvoree con *ajo* y *perejil* picado y humedezca aceite de oliva, tueste en un horno precalentado durante 5 a 10 minutos aproximadamente.
- Pele los echalottes y córtelos en *brunoise*.
- Pele y corte la *cebolla* morada en *brunoise*.
- Corte el queso manchego en dados.

Armado

- Para el armado de la vinagreta de echalotte

- Colóquelos en un bowl, condimente con *vinagre* de vino, sal, pimienta, mezcle y por ultimo agregue el aceite de oliva, mezcle y reserve.

- Para el armado de la vinagreta de cebolla morada

- Coloque la *cebolla* en un bowl, condimente con *vinagre* de frambuesa, mezcle, incorpore las frambuesas, espolvoree con azúcar, sal y pimienta, por ultimo incorpore el aceite de oliva, mezcle y reserve.
- En un bowl mezcle 200cc de aceite de oliva con el aceite de cártamo.
- En el vaso de la licuadora coloque la pulpa de *guayaba*, azúcar moscabado, agua y *vinagre* de *manzana*, licue mientras agregue en forma de hilo la mezcla de aceites, siga licuando hasta emulsionar
- Coloque en un recipiente y reserve.
- En una fuente acomode hojas de *lechuga* morada, escarola, *espinaca*, roble y germinados, encima coloque los cubos de pechuga de *pollo*, espolvoree con cacahuates, aceitunas verdes y negras, jitomates cherry y granos de *elote*.
- Arme distintas ensaladas con el resto de los ingredientes y vinagretas.

Presentación

- Decore con mini elotes y dados de queso manchego y sazone con la vinagreta de *guayaba*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-fresca-con-crujiente-de-pan