

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>