

Ensalada tibia con pavita y almedras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lechuga: 20 Hojas

Almedras blanqueadas

Almendras: 25 g

Fondo de cocción

Pimienta negra recién molida: A gusto

Fondo de cocción/pavita: Onza

Jugo de Limón: A gusto

Ciboulette picado: A gusto

Manteca: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Vino Blanco: Cantidad necesaria

Almendras Tostadas: 25 g

Pavita

Pimienta negra recién molida: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Pavita: 1 Filete

Vinagreta

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Mostaza: 1/2 cda.

Salsa Inglesa: A gusto

Aceto balsámico: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Limpiar y secar perfectamente las lechugas de varios colores, seleccionando solamente las mejores hojas

- Distribuir las sobre un plato dándole volumen a las mismas.

Almendras blanqueadas

- Poner en una cacerolita un poco de agua a *hervir* y *blanquear* las almendras por dos minutos y retirar y colocarlas sobre un repasador y frotarlas para despegar la piel, filetearlas y tostarlas
- Reservar.

Pavita

- Colocar sal y pimienta a la pavita y *dorar* en una sartén con aceite de oliva.
- Una vez que están cocidos se retiran y se cortan en tiras largas

Fondo de cocción

- En la misma sartén en que se cocinó la pavita agregar vino blanco para deglazar, agregar la sal, la pimienta negra recién molida, el *ciboulette* picada, las almendras tostadas, *jugo* de *limón* y *manteca* finalmente para ligar.
- Reservar

Vinagreta

- Hacer una vinagreta simple con aceite de oliva, aceto balsámico, ½ cucharada de *mostaza* y salsa inglesa
- *Aderezar* con la vinagreta las hojas de *lechuga*.

Presentación

- Colocar las tiras de pavita sobre las hojas de *lechuga* y rociar con ésta salsa de la cocción .

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-con-pavita-y-almedras>