elGourmet

Ensalada tibia de calabazas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lechuga morada: 100 g
Manteca: 2 cdas.
Maní salado: 100 g
Jamón crudo en fetas: 100 g
Azúcar Negra: 1 cda.
Tomillo: 1 Rama
Lechuga crespa: 100 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Lechuga mantecosa: 100 g
Calabaza: 1/2 Unidad
Queso Gruyere: 100 g
Aceto balsámico: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Pele la *calabaza*, corte en cubos de 1 cm de lado y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernos.
- Corte la cocción en agua fría y luego escurra bien.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee los cubos de *calabaza*, agregue el azúcar, sal, pimienta y deje caramelizar.
- Vierta 2 cucharadas de aceto balsámico, las hojas de *tomillo* y deje evaporar el alcohol.
- Procese la cuarta parte de las calabazas con el fondo de cocción y un poco de aceite de oliva.
- Fuera de la procesadora añada más aceite de oliva hasta obtener el aderezo con la consistencia deseada.
- En una sartén caliente dore las *fetas* de *jamón* crudo hasta que estén crocantes.
- En una sartén caliente con un poco de aceite de oliva tueste los maníes.
- Corte el queso en láminas finas con la ayuda de un pela papas.
- Lave las hojas de *lechuga*, escurra bien y córtelas con las manos.
- En un bowl combine las hojas de *lechuga*, sal, pimienta, aceite de oliva y el aderezo de *calabaza*.

Presentación

- En un plato sirva las hojas de *lechuga* dándole volumen, a los lados distribuya las calabazas, el *jamón* crocante, el queso y el *maní* tostado.
- Rocíe los bordes del plato con el aderezo de *calabaza*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-de-calabazas