

# Ensalada Tibia de Mongetes del Ganxet

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** c/n

**Almendras peladas y tostadas:** 2 cdas

**Chauchas cortadas al bies:** 50 Gramos

**Laurel:** 1 Hoja

**Naranja:** 1 unidad

**Perejil:** c/n

**Porotos de gancho:** 200 Gramos

**Ajo ecrassé:** 1 unidad

**Arvejas peladas:** 50 Gramos

**Crema agria:** 1 cda

**Menta:** c/n

**Panceta ahumada en cubos:** 150 Gramos

**Pimienta Negra:** c/n

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- Hidratar los porotos en un bol grande con agua fría y conservar en la heladera de un día para otro.
- Filtrar el agua del bol y cocinar los porotos en abundante agua junto con el *laurel* y 1 cucharada de sal fina por aproximadamente 40 minutos
- Hasta que estén tiernos, pero sin deshacerse.
- En una sartén profunda a fuego medio, colocar un chorrito de aceite de oliva y el *ajo ecrassé*.
- Cuando el aceite esté caliente, incorporamos los cubos de *panceta* y cocinamos hasta que estén dorados.
- Agregar a la *panceta* las arvejas y chauchas y remover hasta que estén tiernas.
- Incorporar los porotos ya cocidos y filtrados y la *crema agría*.
- Remover con ayuda de una cuchara hasta que los ingredientes estén bien integrados
- Rectificar el condimento con sal y pimienta negra.
- Agregar las almendras picadas y emplatar.
- Terminar el plato con la ralladura y el *jugo* de media *naranja*, la *menta* y el *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-de-mongetes-del-ganxet>