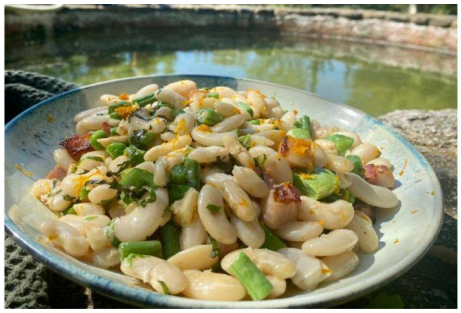
Ensalada Tibia de Mongetes del Ganxet



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