Ensalada Tibia de Peras y Hojas Amargas



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Acedera: 1 Planta
Almendras: 50 Gramos
Ciboulette: 10 Gramos
Lechuga arrepollada: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Achicoria: 1 unidad
Apio: 2 Varas
Dátiles: 50 Gramos
Pera: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n

Aderezo

Aceite De Oliva: 60 c.c.
Diente de ajo: 1 unidad
Pimienta: c/n
Crema: 80 c.c.
Leche: 40 c.c.
Queso Azul: 200 Gramos

Pickle de cebolla morada

Agua: 125 c.c.
Cebolla roja: 2 Unidades
Vinagre Blanco: 125 c.c.
Azucar: 2 Cucharadas
Sal: 1 cdta

Preparación de la Receta

Pickles de cebolla morada

- Cortar *cebolla* morada en pluma bien fina y colocar en olla con agua, *vinagre* y azúcar ya disuelta.
- Dejar *hervir* 2 minutos y dejar enfriar en el agua.

Aderezo de queso azul

- Procesar queso azul, *ajo*, *crema*, leche, *condimentar* con pimienta y agregar aceite de oliva, mezclar y reservar.

Hojas amargas

- Separar hojas de *achicoria*, cortar en cuartos la planta de *lechuga* arrepollada y quitarles el tallo a las hojas de aceredera.
- *Saltear* en sartén con aceite de oliva hojas de *achicoria* y en otra sartén la *lechuga* arrepollada y las hojas de *acedera*.
- No mover mucho y dejar *dorar*.

Armado

- En la base de la fuente coloca las hojas amargas salteadas y un poco del aderezo de queso azul.
- Agregar peras en láminas finas, almendras picadas, dátiles en trozos, *apio* ciselado y *pickles* de *cebolla* morada.
- Terminar rociando con aceite de oliva, pimienta y *ciboulette*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-de-peras-y-hojas-amargas