

# 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 cda

## 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 *acederera*.
- *Saltear* en sartén con aceite de oliva hojas de *achicoria* y en otra sartén la *lechuga* arrepollada y las hojas de *acederera*.
- 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>