

# Ensalada tibia de queso camembert

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca derretida:** 1 cda.

**Manteca:** 1 cda.

### Aceite de remolacha

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Vinagre de Alcohol:** 1 cda.

### Bouquet de hojas verdes

**Rúcula:** 1 Paquete

**Brotos de alfalfa:** 50 g

### Queso Camembert tibio

**Manteca:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

### Varios

**Tomates secos hidratados:** 5 Unidades

### Vinagreta

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Eneldo:** 1 cda.

**Masa de hojaldre:** 1 Disco

**Semillas de Amapola:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Remolacha:** 1 Unidad

**Lechuga morada:** 1 Planta

**Radicchio:** 1 Planta

**Queso Camembert:** 300 g

**Jugo de Limón:** 1/2 Unidad

**Aceto balsámico:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Corte la masa de *hojaldre* en tiras de 1cm de ancho.
- Enmanteque una placa de horno y coloque la masa.
- Pincele la masa con *manteca* derretida y espolvoree con semillas de *amapola*.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve la masa a horno hasta *dorar*.
- Retire y reserve.

### Aceite de remolacha

- Pele la *remolacha*, corte en cubos pequeños y cocine en una olla con abundante agua hirviendo hasta que estén tiernos.
- Cuele las remolachas y procese con aceite de oliva, sal, pimienta y *vinagre*
- Retire y coloque en un bowl.

### Vinagreta

- Pique el *eneldo*.
- En un bowl mezcle el *jugo de limón*, sal, pimienta, aceto balsámico y aceite de oliva.
- Bata hasta emulsionar y añada el *eneldo* picado.

### Bouquet de hojas verdes

- Corte con las manos las hojas verdes y reserve en un bowl.

### Queso camembert tibio

- En una sartén caliente con aceite y *manteca* selle el queso camembert entero de ambos lados
- Retire y deje entibiar.

### Armado

- Corte los tomates secos en tiras.
- Condimente el bouquet de hierbas con la vinagreta.
- Corte en queso a la mitad.

### Presentación

- Decore el plato con el aceite de *remolacha* y la vinagreta.
- Coloque el bouquet de hojas en el centro, sirva la mitad del queso camembert tibio encima junto con los tomates secos y termine con los brotes de alfalfa.
- Acompañe con los crocantes de *hojaldre*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-de-queso-camembert>