Ensalada tibia



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el aderezo

Salsa de soja: 3 cdas.
Jugo De Lima: 3 cdas.
Aceite de Sésamo: 3 cdas.

Para la arañita

Arañitas: 4 Unidades
Mostaza de Dijon: 2 cdas.

Para la base de la ensalada

Espina de pescado: Cantidad necesaria
Rúcula: Cantidad necesaria
Radiccio: Cantidad necesaria
Lechugas varias: Cantidad necesaria

Para las uvas

Uvas: 100 g
Miel: 2 cdas.
Ron: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Para comenzar

condimentamos con sal y pimienta las ara&ntilde

- Itas y sellamos en *plancha* con aceite de oliva de ambos lados hasta *dorar*
- Pincelamos la carne con *mostaza* de Dijon y dejamos reposar.

Para las uvas

en sart&eacute

- N calentamos miel, *ron*, disolvemos y agregamos uvas moradas en mitades y sin semillas
- Mezclamos bien para glasear las uvas
- Luego, apagamos el fuego y reservamos.

Para el aderezo

en un bol mezclamos aceite de s&eacute

- Samo, salsa de soja y *jugo* de lima
- Trabajamos con un batidor y reservamos.

Para el armado

- Mezclamos las hojas con el aderezo en una fuente.
- Agregamos las uvas y, por último, las arañitas jugosas fileteadas por encima
- Terminamos con el *almíbar* de las uvas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia