Ensalada verde de centolla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Centolla: 700 g
Caparazón de centolla: 1 Unidad

Relleno

Pimienta: A gusto
Manteca: 2 cdas.
Crema de leche: 1 Taza
Choros (mejillones): 6 Unidades
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Cebolla: 1 1/2 Unidad
Vino Blanco: 3/4 Taza
Pan de miga: 6 Rodajas
Aceite De Oliva: 1 cda.
Perejil: 5 Ramas

Vinagreta

Aceite de oliva extra virgen: 1/4 Taza
Hojas verdes: Cantidad necesaria
Vinagre: 1 cda.
Jugo de Limón: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- En una olla con agua caliente cocine la **centolla** junto con el caparazón durante 12 minutos aproximadamente.
- Retire, escurra y desmenuce la carne.
- Reserve 1 taza de carne de *centolla* para la ensalada.

Relleno

- Pele y corte ½ *cebolla* en rodajas.
- En una olla con agua hirviendo cocine los choros junto con ½ taza de vino blanco, el *perejil*, la *cebolla* y sazone con pimienta, cocine durante 5 minutos, una vez abiertos los choros

cuele reservando el caldo.
- Retire los bordes del pan de miga y luego corte en daditos, coloque en un bowl junto con la *crema* de leche y deje reposar durante 15 minutos aproximadamente.
- Pele y corte en *brunoise* el resto de las cebollas.

Vinagreta

- Mezcle en un bowl el *jugo* de *limón* junto con el aceite, el *vinagre*, sal y pimienta, mezcle bien.
- Lave bien las hojas y córtelas con las manos, colóquelas en un recipiente junto con la carne de *centolla* reservada y la vinagreta, mezcle.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva y 1 cucharada de *manteca* saltee la *cebolla* en *brunoise* unos segundos, luego añada el ¼ taza restante de vino blanco, el pan remojado en *crema* de leche, queso parmesano, mezcle y por ultimo agregue el caldo de choros, la *centolla* y sazone con sal y pimienta, mezcle y cocine durante 5 minutos mas
- Retire del fuego y deje entibiar.
- Rellene con el relleno el caparazón de *centolla*, espolvoree con queso parmesano a gusto y agregue sobre este una cucharada de *manteca*, lleve a horno hasta *gratinar*.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de la ensalada y en otro plato disponga el caparazón de *centolla* gratinado.
- Decore con ramas de *perejil* y hojas vedes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-verde-de-centolla