Membrillos con jamón, gorgonzola y espinaca

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Membrillos: 3 Unidades
Aceite De Oliva: 30 cc
Azucar: 2 cdas.

Ensalada

Almendras: 250 g
Gorgonzola: 100 g
Jamòn crudo: 200 g
Espinaca: 200 g

Vinagreta

Vainilla: 4 Chauchas
Vinagre de jerez: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar rubio: Una pizca
Aceite De Oliva: 100 cc
Pimienta Negra en grano: A gusto
Aceite De Maíz: 100 cc
Echalotte: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele los membrillos, corte al medio, elimine las semillas y ahueque.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los membrillos comenzando por la parte interna.
- Dé vuelta los membrillos y espolvoree con el azúcar.
- Termine la cocción en el horno caliente (180º C) durante 10 a 12 minutos aproximadamente.
- Deje entibiar.

Vinagreta

- Corte las chauchas de vainilla a lo largo y raspe las semillas.
- Pique finamente la échalote.
- En un bowl mezcle las semillas de la vainilla con el *vinagre*.
- Incorpore en aceite de maíz en forma de hilo y bata hasta emulsionar.
- Vierta el aceite de oliva lentamente y continúe batiendo hasta emulsionar.
- Agregue la échalote picada, sal, granos de pimienta, pimienta molida y azúcar.

Ensalada

- Corte el **jamón** en *fetas* finas.
- Corte las espinacas con la mano.
- Tueste las almendras.
- Desmenuce el queso azul.
- En un bowl mezcle el queso con las almendras y las hojas de **espinaca**.
- Condimente con un poco de la vinagreta.

Presentación

- Sirva 1/2 membrillo en el centro de un plato, en el hueco disponga una lámina de *jamón* crudo y rellene con ensalada, termine con una lámina de *jamón* crudo.
- Acompañe con vinagreta en un recipiente aparte.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/membrillos-con-jamon-gorgonzola-y-espinaca