elGourmet

Vinagreta de frambuesa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vinagre de vino tinto: 20 cc
Aceite De Oliva: 40 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Coulis de frambuesa: 20 cc

Preparación de la Receta

- Tomar frambuesas enteras, procesarlas y colarlas para obtener un coulis bien fino.
- Colocar el coulis de frambuesas en un bol, incorporar el *vinagre* de vino tinto, sal y pimienta, mezclar bien, ir incorporando de a poco el aceite de oliva.
- Terminar con algunas frambuesas enteras.

Emplatado

- En un plato colocar mollejas cortadas finas y bien doradas, salsear con la vinagreta, ir mezclando con puntas de espárragos cocidos a la inglesa, girgolas salteadas y brotes tiernos.
- Salsear en el plato con algo de vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/vinagreta-de-frambuesa