

Ensalada de Navidad

🌟 20 min

👤 4 pax



Ingredientes

- | | | |
|--|---|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1 bote de lomos de bonito | <input type="checkbox"/> 2 tomates azules | <input type="checkbox"/> salicornia |
| <input type="checkbox"/> 100 gr tomatito cherry tricolor | <input type="checkbox"/> 10ml aceite del bonito | <input type="checkbox"/> brotes |
| <input type="checkbox"/> 100gr queso San Simón | <input type="checkbox"/> 10ml vinagre Maeloc | <input type="checkbox"/> maíz |
| <input type="checkbox"/> 20ml caldo de ave | <input type="checkbox"/> frambuesas | <input type="checkbox"/> pomelo |
| <input type="checkbox"/> 2 yemas de huevo | <input type="checkbox"/> 1 mango | <input type="checkbox"/> mango |
| <input type="checkbox"/> 10ml nata | <input type="checkbox"/> grosellas | <input type="checkbox"/> cebolla roja |

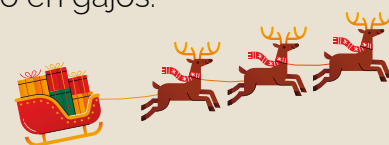
Elaboración

- 🌟 Calentar el caldo al baño maría.
- 🌟 Cortar el tomate y triturar junto con el aceite del bonito y el vinagre Maeloc.
- 🌟 Colar el preparado anterior hasta emulsionar.
- 🌟 Rallar el queso, en un bol mezclar con las yemas, la nata y el caldo caliente usando barillas.
- 🌟 Cortar el mango en juliana, las frambuesas a la mitad y el pomelo en gajos.
- 🌟 Cortar discos de cebolla roja.

*Sugerencia de presentación

Colocar los tomatitos con las frambuesas, grosellas y pomelo en la base del plato, sobre él colocar lascas del lomo de bonito, alternar la juliana de mango, salicornia y brotes de maíz.

Al lado derecho los discos de la cebolla y dentro de ellos la carbonara de San Simón y el aliño de tomate y Maeloc.



Equipo:

Biondi & Rey

