ENSALADA MAR Y TIERRA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: anina 1988 **Recetizador:** Susana Domingo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Dorar el queso de cabra, en una sarten caliente pasandolo previamente por azucar, ésta se carameliza y forma una costra dorada perfecta.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Segun gusto de Lechuga
- 24 o 26 de Tomates cherry
- 4-5 lonchas de Cecina
- 8 unidades de Vieiras
- Segun gusto de Mix frutos secos
- 1 paquete de Gulas La gula del norte
- 4-8 rodajas de Queso rulo de cabra
- Segun gustos de Aceite y vinagre de modena
- 2-3 Cucharadas de Mermelada frutos rojos
- 1 Cayena

Preparación:

Paso 1

Saltear las gulas junto con la cayena en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra hasta que esten doradas. En la misma sartén y una vez retirada la cayena, dorar las vieiras bien secas previamente.

Paso 2

Colocar en el centro del plato las gulas, alrededor la lechuga, los tomates cortados al medio, las vieriras repartidas, un puñado de frutos secos y dos ruedas de queso de cabra en cada plato, en crudo o como se indica en el apartado truco. La cecina se puede añadir en fresco o en forma de crujiente, para la segunda opcion colocar en una sarten totalmente limpia y caliente hasta que se seque, quede crujiente.

Paso 3

Para la vinagreta, emulsionar con una barilla de batir, la mermelada, con el vinagre y el aceite y añadir por encima del plato ya terminado .

Paso 4

A COMER!!!!!!!