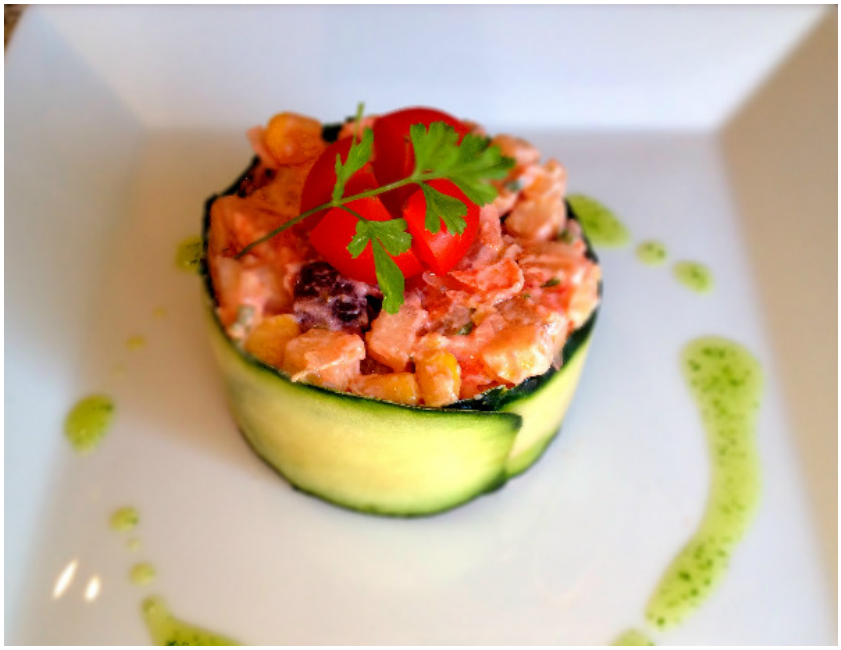
Ensaladilla de remolacha y pera

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

Creador: hoycocinoyo.net



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

Descripción:

Una ensaladilla diferente que hemos cambiado la mayonesa por el queso de untar. Sorprendente!

Ingredientes para 4 personas :

- 2 peras

Preparación:

Paso 1

Ingredientes: 2 peras 2 patatas medianas 100 gr de remolacha cocida en dados 1/2 puerro picado fino 1 zanahoria rallada 1 pepino 150 gr de anacardos 75 gr de maiz cocido 150 gr de queso para huntar aceite,sal,pimienta y perejil Preparación: 1.- Cocer las patatas con piel en abundante agua con sal durante 30 minutos aproximadamente o hasta que estén tiernas. Dejar enfriar, pelar y picar en cuadraditos. 2.- Cortar laminas finas de pepino con el pelador y dejar aparte. 3.- Picar los anacardos y ponerlos en un bol. Añadir el maiz, la zanahoria rallada y el puerro. 4.- Pelar y picar en cuadraditos las peras y añadir a lo anterior. 5.- Incorporar la patata y la remolacha cortada en cuadraditos a la mezcla anterior y remover bien. Incorporar el queso para untar y mover con cuidado hasta que se integre bien la mezcla. 6.- Añadir un poco de sal, un poco de pimienta, perejil picado y un poco de aceite de oliva virgen extra. Mover bien. 7.- Forrar el interior de un molde cilindrico con una o dos laminas de pepino y rellenar el molde con la ensaladilla. Desmoldar y decorar con un tomate cherry y una hoja de perejil.