

INGREDIENTES

Queso Arribes de Salamanca 300 gr. / Higos verdes agridulces 500 gr. / Naranja de mesa 1 kg. / Tomates 1 kg. / Lechuga hoja de roble 1 pieza / Aceite de oliva virgen extra 40 cl. / Vinagre balsámico 10 cl. / Miel 10 cl. / Cebollino c/s / Sal, pimienta blanca c/s

Tiempo de Elaboración: 30'

ELABORACIÓN

Preparar la vinagreta con tres partes de aceite de oliva virgen, una parte de vinagre balsámico y una de miel; salpimentar, emulsionar y reservar.

Lavar la lechuga y reservarla en agua con hielo.

Cortar en dados el queso, los higos, las naranjas y los tomates retirando las pepitas de éstos. Mezclar generosamente todos los dados, salpimentar, agregar la vinagreta y dejar macerar todo el conjunto.

PRESENTACIÓN

Poner unas láminas finas de naranja en la base del plato, colocar encima de éstas un molde circular. Rellenar con los dados macerados, prensar un poco y desmoldar.

Decorar con unas hojas de lechuga que teníamos en hielo, dados de queso, dados de tomate y gajos de higos, regar con la vinagreta, espolvorear con cebollino picado y servir lo más fresca posible.



ENSALADA de QUESO, HIGOS VERDES AGRIDULCES, NARANJA, TOMATE y HOJA de ROBLE, con VINAGRETA de MIEL

MARCOS PÉREZ HERNÁNDEZ

Paradores de Turismo de España
CIUDAD RODRIGO. Salamanca

