

INGREDIENTES

Tomate picado macerado: 40 gr. (con aceite, vinagre, orégano y ajo) / Ensalada Gourmet: 400 gr. / Queso semicurado de Arribes de Salamanca: 4 porciones de 100 gr. cada una / Almendra laminada: 120 gr. / 1 clara de huevo / Aceite de girasol / Aceite de oliva / Vinagre de Módena / Vino dulce Pedro Ximénez: 40 ml. / Zumo de naranja: 6 cucharadas / Azúcar blanco: 20 gr.

Tiempo de Elaboración: 10'

ELABORACIÓN

En el plato de presentación montamos la ensalada gourmet con el tomate previamente macerado, en el medio del plato y lo aliñamos con el aceite de oliva y el vinagre de Módena.

Ponemos abundante aceite de girasol en una sartén a calentar; mientras, batimos la clara de huevo un poco sin que llegue a montarse, y pasamos el queso por la clara batida y seguidamente por las almendras laminadas: luego una vez que el aceite este bien caliente lo freímos; al sacarlo de la sartén lo ponemos a escurrir para que suelte todo el aceite sobrante.

Para hacer el caramelo de naranja, ponemos en una cazuela pequeña el azúcar blanco, el vino de Pedro Ximénez y el zumo de naranja, y lo dejamos reducir a fuego lento hasta que tenga una textura similar al couli.

PRESENTACIÓN

En el plato de presentación se coloca la ensalada; en el medio de ésta, ponemos el queso semicurado que ya estará escurrido, y se vierte el caramelo de naranja por encima y rodeando la ensalada.

Observaciones

El tiempo de elaboración no incluye el tiempo de maceración; se recomiendan dos horas.



QUESO SEMICURADO con
CARAMELO de NARANJA y COSTRA
de FRUTOS SECOS sobre ENSALADA
CUATRO ESTACIONES con ACETO
BALSÁMICO de MODENA

RAMÓN RIVAS GARCÍA

Restaurante "El Oso y el Madroño"
PEÑARANDA DE BRACAMONTE. Salamanca

