



Ensalada cromática

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 1 Ud. de *Brotos de ensalada*
- 1/2 Ud. de *Manzana roja*
- 14 Ud. de *Tomate cherry*
- 1 Ud. de *Zanahoria cruda*
- 10 Ud. de *Coles de bruselas*
- 2 Ud. de *Champiñones crudos*
- 1 Ud. de *Cebolla tierna*
- 80 g de *Mozzarella*
- 1 Puñado(s) de *Pimiento escalivado*
- 1 Puñado(s) de *Alcaparras*
- 1 Pellizco(s) de *Orégano, fresco*
- *Aceite de oliva virgen extra*
- *Sal*
- *Crema de vinagre de Módena*

Preparación

Paso 1 - Elección y preparación de los ingredientes

Seleccionaremos y lavaremos unos doce o catorce tomates cherry, dos champiñones grandes, que cortaremos en laminas, media mandarina del tipo Fuji, que cortaremos en dados.

Escalibada que previamente ya tenemos hecha, al igual que las coles de bruselas, de las que seleccionaremos las más pequeñas y que habremos mantenido en frío.

Pelaremos y cortaremos al gusto, en este caso en rodajas muy finas, una zanahoria, y pasaremos a hacer lo propio con una cebolla tierna.

A los brotes de ensalada, que en este caso son de la casa *Florette*, no tenemos que efectuar ningún tipo de preparación porque ya nos vienen preparados para su utilización.

Paso 2 - Montaje

En una plata adecuada y en el centro, iremos colocando al gusto los ingredientes, las coles de bruselas, los champiñones laminados, la cebolla tierna y la manzana cortada en dados.

Alrededor, colocaremos los brotes de ensalada con los tomates Cherry en los laterales.

Seguidamente colocaremos los pimientos escalivados y la mozzarella, añadiendo, encima de esta, unas alcaparras.



Recetus - Ensalada cromática

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Aderezarnos con sal y aceite y añadiremos, si es de vuestro agrado, un chorrito crema de vinagre de Módena.

¡Ya solo queda sentarnos a disfrutarla!