



Ensalada mestizaje

Ingredientes - Para 1 persona(s)

- 1 Ud. de *Tomate rojo*
- 30 g de *Champiñones laminados crudos*
- 1 Ud. de *Cebolla tierna*
- 1 Ud. de *Melocotón en almíbar*
- 1 Ud. de *Freson de Palos*
- 5 Rebanada(s) de *Queso de cabra*
- 4 Puñado(s) de *Canónigos*
- *Regañadas de trigo*
- 2 Ud. de *Ajo crudo*
- 4 Ud. de *Almendra cruda tostada*
- *Orégano, fresco*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Vinagre de Módena*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Preparación

Lavaremos bien el tomate, así como los champiñones crudos, que si no los hemos adquirido ya cortados, procederemos a hacerlo en forma de láminas, lo más finas posibles. Haremos lo mismo con las fresas. que también cortaremos en gajos o en redondo según preferencias, y reservaremos.

Quitaremos la piel a un diente de ajo mediano.

Cortaremos el tomate, opcionalmente podemos ponerle un poco de sal, yo lo hago así, porque, de esta manera, mientras voy preparando el resto de la ensalada, éste va desprendiendo su sabroso jugo.

Cortaremos también un melocotón en almíbar, reservándolo.

Normalmente los canónigos ya vienen envasados en bolsas listas para su consumo, por lo que no hemos de manipularlos hasta que vayamos a finalizar el plato.

Paso 2 - Montaje de la ensalada

En la fuente escogida, pondremos los champiñones, seguidamente el tomate que hemos cortado en gajos, el melocotón el almíbar y, encima de él, la cebolla. Añadiremos en un extremo de la fuente unos puñados de canónigos, según nuestra preferencia. En el extremo opuesto a estos, colocaremos el queso de cabra cortado en rodajas, y finalmente antes de



Recetus - Ensalada mestizaje

Tu comunidad de cocina

recetus.com

proceder a su aliño, colocaremos unas regañadas cortadas, o picos por encima.

En un mortero con una pizca sal (no olvidéis que al tomate ya lo hemos sazonado ligeramente antes) picaremos el ajo, añadiremos dos o tres almendras tostadas crudas y el orégano fresco, majándolo todo no demasiado, añadiremos el aceite y el vinagre de Módena con lo que confeccionaremos esta vinagreta y la verteremos por encima de la superficie.

En tiempo de melocotón, lo podemos utilizar perfectamente... Y listos para disfrutar de esta fantástica ensalada, con tan singular mezcla de sabores.