

ENSALADA TEMPLADA DE VERDURAS CON VINAGRETA DE PEDRO JIMÉNEZ



INGREDIENTES

100 g coliflor
100 g brócoli
1 puerro
2 alcachofas
2 chalotas
2 zanahorias
6 escalopes de foie

VINAGRETA DE PEDRO JIMÉNEZ

100 g Pedro Jiménez
3 cucharadas de vinagre de Módena
3 cucharadas de vinagre de Jerez
18 cucharadas de aceite de oliva virgen
Sal

ENSALADA TEMPLADA DE VERDURAS CON VINAGRETA DE PEDRO JIMENEZ

MODO DE HACERLO

Separar la coliflor y el brócoli en flores muy pequeñas. Cortar el puerro en bastones, la zanahoria pelada en rodajas finas y las chalotas en gajos. Rehogar todas las verduras por orden de dureza hasta que estén al dente.

Limpiar las alcachofas, laminar y freír en abundante aceite muy caliente.

Hacer los escalopes a la plancha hasta dorar.

VINAGRETA

En un cazo al fuego, poner el Pedro Jiménez. Cocer hasta que tenga consistencia espesa. Añadir los dos tipos de vinagre, reducir al fuego unos 5 minutos, templar y montar con el aceite. Sazonar.

Disponer las verduras en la base del plato de presentación, encima colocar los escalopes de foie y regar con la vinagreta.

VARIANTES

Para el salteado se pueden utilizar otras verduras: habas, espinacas, setas, guisantes, berenjena, calabacín...

Otras vinagretas: trufa negra, cebollino, de café, con aceite de langostinos, etc.

Sustituir el foie a la plancha por gulas, langostinos, carabineros, gambas,...

CONSERVACION

La ensalada una vez montada es de consumo inmediato

El salteado de verduras se puede conservar sin aliñar en nevera 5 días.

La vinagreta se puede conservar en nevera 3 semanas.