

Será por recetas



Ensalada provenzal

Ensaladas, Especial Verano, Dieta

 4 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 04/06/2012

Ingredientes

- 1 escarola
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 80 g de queso de cabra
- 70 ml de vinagre de estragón
- Pimienta
- 6 rebanadas de pan blanco
- 250 g de tocino de jamón cortado en dados pequeños
- 2 chalotas pequeñas
- 200 ml de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo
- 100 g de nueces
- 1 cucharada sopera de mostaza
- Sal

Elaboración

Primero limpiar la escarola, lavarla, secar con la centrifugadora, separar las hojas, partiéndolas en caso de que sea necesario y se echan en una ensaladera. Quitar la corteza al pan blanco y cortar el pan en dados de 1 cm de lado. Pelar los ajos y machacarlos un poco.

A continuación calentar el aceite de oliva, incorporar los dados de tocino, el ajo y los trozos de pan y freír 6 o 8 minutos hasta que el pan y el tocino estén crujientes. Quitar el ajo. Tostar las nueces en una sartén sin aceite hasta que tengan un color marrón claro. Cortar el queso de cabra en dados o desmenuzar en dados. Para la vinagreta pelar las chalotas, se cortan en trozos y triturar con la batidora junto con la mostaza y el vinagre de estragón. Incorporar poco a poco sin dejar de batir el aceite de oliva hasta obtener una vinagreta cremosa. Salpimentar y rectificar. Mezclar una parte de la vinagreta con la escarola. Añadir los trozos de pan y el tocino crujiente, las nueces y el queso de cabra y remover con cuidado con dos cucharadas grandes. Servir inmediatamente, acompañando la ensalada con el resto de la vinagreta servida en otro cuenco.



Autor receta de Ensalada provenzal

Melk

 37 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 29/05/2012