

ENSALADA TEMPLADA DE REPOLLO, CHÍA Y YEMA CURADA CON TOCINO

gruponorteños
carne excelente.



ecosecha
Alimentos Ecológicos

INGREDIENTES

PARA LA VINAGRETA

Aceite	100 gr
Vinagre de modena	20 gr
Miel tío mofletes	1 Ch

PARA EL REPOLLO

Ajo	2 Dientes
Repollo	1 Ud
Tocino	150 gr
Vinagreta	C/S

PARA LA YEMA

Azúcar	100 gr
Sal	200 gr
Yemas de huevo	4 Ud

PARA TERMINAR

Rucula	150 gr
Almendras	30 gr
Queso de cabra	60 gr
Granadas	1 Ud

MATERIAL NECESARIO

Soplete
corta fiambres

Preparación 4 pax

PARA LAS YEMAS

En una bandeja mezclamos la sal y el azúcar, extendemos sobre la superficie una altura de 2 dedos y con la ayuda de una cuchara preparamos los huecos para dejar caer las yemas.

Enterramos las yemas en la mezcla de sal y azúcar y dejamos curar a temperatura ambiente por 1 hora.

Retiramos la sal y las limpiamos las yemas con agua y reservamos.

Envolvemos la yema con el tocino (receta abajo) y reservamos a temperatura ambiente.

PARA EL REPOLLO

Cortamos en juliana fina el repollo,

En una sartén salteamos el repollo con el ajo sin que llegue a tostarse, añadimos la vinagreta y retiramos del fuego.

Cortamos el tocino en la corta fiambres bien fino y reservamos con papel sulfurado envolviendo la yema curada previamente en el frigorífico.

PARA LAS TERMINACIONES

Retiramos la piel del queso de cabra, desmenuzamos con la mano y reservamos en un bowl en el frigorífico.

Limpiamos la rucula y reservamos hasta la hora del servicio

Fileteamos las almendras y reservamos en ambiente seco para el servicio. (si son crudas tostamos en sartén)

Desgranamos la granada y reservamos.

Para el SERVICIO

Yemas limpias. Rucula limpia. Queso de cabra desmenuzado. Pesto en bowl con cuchara. Vinagreta en biberón. Yemas en tocino curadas.