Don Jaime
FRUTOS DE ORIGEN

RECETA CON VINAGRE DE SIDRA DE MORA DON JAIME

Ensalada Gourmet de Hojas Verdes, Mora y Crutones

Esta ensalada fresca destaca por el contraste entre el amargor de las hojas verdes, el toque crujiente de los crutones y la acidez frutal de la vinagreta.



Ingredientes

- **Para la base:** 4 tazas de hojas verdes variadas (rúcula, espinaca bebé y radicchio o lechuga morada), 1 manzana verde en láminas finas, ½ taza de crutones y 50 g de queso de cabra o azul desmenuzado.
- **Para la vinagreta:** 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 1 cucharada de vinagre de sidra de mora (o vinagre de sidra de manzana Kuera-Pohã), 1 cucharadita de miel, ½ cucharadita de mostaza Dijon, sal marina y pimienta negra recién molida.

Preparación

1. Elaborar la vinagreta. En un frasco pequeño, mezclá el vinagre de sidra de mora (o Kuera-Pohã), la miel, la mostaza, una pizca de sal y pimienta. Emulsioná vertiendo el aceite de oliva en forma de hilo mientras batís vigorosamente con un tenedor hasta integrar.

2. Armar la ensalada. Lavá y secá bien las hojas verdes para que el aderezo se adhiera correctamente. Colocalas en un bol grande junto con las láminas de manzana verde.

3. Integrar y servir. Volcá dos terceras partes de la vinagreta sobre la ensalada y mezclá suavemente con las manos o pinzas. Decorá por encima con los crutones y el queso desmenuzado. Añadí el resto del aderezo justo antes de llevar a la mesa.



Juan Manuel Marqués
Fundador de Don Jaime
Cocinero recibido del Colegio de Cocineros Gato Dumas