Don Jaime
FRUTOS DE ORIGEN

RECETA CON NUECES MARIPOSA DON JAIME

Ensalada de Hojas Crocantes, Peras Grilladas y Nueces Mariposa Caramelizadas al Tomillo

Las nueces mariposa de Andalgalá, Catamarca, se caracterizan por su tamaño entero, sabor suave y crocancia excepcional. Para lucirlas como protagonistas absolutas, esta ensalada resalta su perfil graso natural y las mantiene enteras visualmente.



Ingredientes

- **Base de hojas:** rúcula fresca y espinaca bebé — 4 tazas.
- **Protagonista:** nueces mariposa Don Jaime de Andalgalá — 1 taza (enteras).
- **Acompañamiento:** peras firmes (Williams o Packham) — 2 unidades; queso azul o queso de cabra estacionado — 80 g.
- **Caramelizado:** miel pura y una ramita de tomillo fresco — 1 cda. de miel / 1 ramita.
- **Vinagreta:** vinagre de sidra (de mora o Kuera-Pohã) — 1½ cda.; aceite de oliva extra virgen Don Jaime — 4 cdas.; sal marina y pimienta negra recién molida — a gusto.

Preparación

1. Caramelizado aromático de las nueces. Colocá una sartén a fuego medio con 1 cucharada de miel y las nueces mariposa enteras de Don Jaime. Salteá levemente durante 2 a 3 minutos agregando una pizca de sal marina y las hojas de tomillo fresco. Revolvé constantemente hasta que estén doradas y aromáticas. Retirá y reservá sobre papel manteca para que mantengan su crocancia intacta sin pegarse.

2. Grillado de peras. Cortá las peras en gajos finos. Pincelalas con unas gotas de aceite de oliva y pasalas por una plancha muy caliente durante 1 minuto por lado, logrando marcas doradas sin que pierdan estructura.

3. Emulsión del aderezo. Mezclá el vinagre de sidra con el aceite de oliva, sal y pimienta. Batí vigorosamente hasta lograr una vinagreta fluida y equilibrada.

4. Montaje. En una fuente amplia, disponé un colchón de hojas verdes. Acomodá encima los gajos de pera grillada y desmenuzá el queso azul. Por último, distribuí las nueces mariposa caramelizadas enteras en la superficie para que resalten tanto a la vista como en la primera mordida. Aliñá justo antes de servir.



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