

ENSALADA DE SABORES CON PIRULETA DE QUESO CURADO

INGREDIENTES:

PARA LA ENSALADA:

- Raspa de jamón ibérico y o crujiente de jamón.
- Tomates Sherry.
- Costrones de pan tostado.
- Uvas pasas sin pepitas.
- Nueces/ piñones.
- Bote pequeño de maíz
- Champiñones.
- Lata de melocotón y/o piña natural.
- Manzana



PARA EL ALIÑO:

- Sal.
- Aceite de oliva virgen.
- Cucharadita de Miel.
- Zumo de lima.



PARA LA PIRULETA:

- Queso curado
- Palillo
- Orégano

ELABORACION



Se deposita en un bol de cristal:

- La manzana troceada y pelada.
- El tomate Sherry cortado en dos, o bien las pepitas y gelatinas de varios tomates maduros.
- Las nueces/ piñones.
- Los champiñones frescos laminados.
- La fruta que apetezca troceada...
- El maíz.
- Las uvas pasas sin pepitas.

Para el aliño:

- Se mezcla al gusto: la sal, la miel, el aceite de oliva y el



zumo de lima.

- Se bate hasta emulsionar.
- Reservar hasta el emplatado.

Para la piruleta de queso:

- Se ralla el queso curado.
- Sobre una plancha de silicona se hacen montoncitos con el queso rallado.
- Opcional: Se corta un dadito de queso azul y se pone encima.
- Se espolvorea con orégano seco y se introduce un palillo en el montón a modo de piruleta.
- Introducir al horno hasta que se fundan los quesos.
- Sacar del horno y dejar enfriar



Para la presentación individual

- En un vaso de cristal o en copa de coKthail se introducen los ingredientes preparados en el bol.
- Se aliñan con la emulsión de aceite de oliva miel y zumo de lima.
- Se le añaden los costrones crujientes
- Se decora con la piruleta de queso y la raspa de jamón ibérico.
- Opcional:
 - a) Se puede substituir la raspa de jamón por crujiente de jamón.
 - b) Se pueden añadir al plato, pequeños dadito de queso azul.
 - c) Se puede cambiar la piruleta de queso curado por piruleta de morcilla cubierta de fina capa de chocolate negro con crujiente de nueces de macadamia.
 - d) A la presentación final de la ensalada de sabores se le puede incorporar preparado crujiente de cebolla frita (Rostad Lök- fried onion).



Martín Códax Blanco 2013

Bodegas Martín Códax D.O. Rías Baixas

Martín Códax es, sin ningún tipo de dudas, el albarillo más conocido fuera de nuestras fronteras. Su nombre, un homenaje al más insigne poeta y trovador del medievo gallego; su inconfundible etiqueta de estilo clásico; e incluso su corcho, decorado con las notas musicales de las célebres "Cantigas de amigo" del juglar vigués, han hecho célebre un vino que sobresale, por encima de todo, por su extraordinaria regularidad añada tras añada.