



Ensalada de Gambas, Setas Frambuesas y Ajo Spring Blanco.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
APERITIVO



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
SPRING BLANCO

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Spring Blanco
- 50 gr de Gambas
- 100 gr de Setas
- 100 gr de Frambuesas
- 200 gr de Lechuga
- 50 gr de Tomates Cherry
- Aceite Oliva Virgen Extra
- Salsa de Soja
- Vinagre de Arroz
- Salsa Kimchi
- Sal

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo y los cortamos en láminas.
2. Lavamos las Frambuesas.
3. Lavamos y cortamos los Tomates en medias partes.
4. Lavamos las Setas y las cortamos a tiras.
5. Lavamos y pelamos las Gambas.
6. En una sartén a fuego medio, añadimos un chorrito de Aceite de Oliva e incorporamos los Ajos y los doramos sin que lleguen a quemarse.
7. Añadimos las Setas y las Gambas, y justo cuando estas empiecen a coger un color doradito, retiramos del fuego.
8. En un bol colocamos una parte de Aceite de Oliva, 1/3 de Vinagre de Arroz, 1/3 de Salsa de Soja, una gotitas de Salsa Kimchi y una pizca de Sal. Removemos bien hasta ligar el aderezo.

TERMINADO DEL PLATO:

9. En el centro de un plato, colocamos una cucharada generosa de las Gambas y las Setas salteadas.
10. Sobre ello, añadimos unas hojas de Lechugas al gusto y alrededor añadimos los Tomates Cherry y las Frambuesas.
11. Por último, aliñamos con el aderezo.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Es una ensalada que podemos disfrutar tanto en versión fría como templada, con las Gambas y las Setas recién hechas.
- Podemos enriquecer el sabor de nuestra ensalada añadiéndole taquitos de fruta, por ejemplo de Manzana.
- En lugar de Lechuga podemos usar hojas como Espinacas, Rúcula, Canónigos,...
- Al aliño le podemos añadir un poco de zumo de Limón o Lima, e incluso zumo de Naranja, para aportar otros sabores al plato.