

Ensalada templada de queso manchego Las Terceras D.O.P. con dulce de zanahoria



INGREDIENTES:

- Queso semicurado pasteurizado Las Terceras cortado a lonchas
- Canónigos y brotes verdes
- Ajos negros.

- Para el dulce de zanahoria:

- 250g de zanahoria
- 200g. de azúcar
- 1 ramita de vainilla abierta por la mitad
- 1 litro y medio de agua
- Una pizca de sal

- Para la vinagreta de frutos secos:

- Un puñado de almendras tostadas
- Un puñado de avellanas tostadas
- Un puñado de cacahuets tostados
- Medio vaso de aceite de oliva
- Un chorrito de vinagre
- Sal

PREPARACIÓN:

Preparación del dulce de zanahoria:

-En un cazo, poner a hervir todos los ingredientes a fuego muy lento durante aproximadamente una hora. Reservar unos trozos de zanahoria. Triturar el resto y mezclarlo con la vainilla raspada y el agua de la cocción necesaria para que quede una confitura densa.

Preparación de la vinagreta:

-Triturar todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla líquida, fina y fluida.

Emplatado individual:

-Cubrir el fondo del plato con el dulce de zanahoria, y añadir los canónigos y brotes verdes junto con los trozos de zanahoria confitada que teníamos reservados.

-Si disponemos de un soplete de cocina, flambeamos las lonchas de queso y las añadimos a la ensalada (También podemos pasar el queso por la plancha bien caliente).

-Aliñar la ensalada con la vinagreta y adornar con un diente de ajo negro laminado.

-Servir la ensalada cuando el queso esté aún caliente.