

ENSALADA DE CABALLA USISA, PEPINO Y TOMATE

INGREDIENTES

Para la lactonesa de piñones

Leche	50 ml.	Piñones tostados	55 gr
Aceite oliva	120 ml.	Salsa de soja	15 ml

Para los rulos de pepino

Caballa	4 lomos	Pepino	1 ud
Huevas de trucha	35 gr	Chalota	1 ud

Para los tomates semisecos:

Tomate cherry en rama	12 uds	Aceite oliva 0,4°	100 ml
Albahaca fresca	8 hojas	Ajo	2 dientes

Para la vinagreta de verduras

Zanahoria	15 grs	Chalota	15 grs
Puerro	15 grs	Pimiento rojo	15 gr.

ELABORACIÓN:

Para la lactonesa: tostar los piñones y añadir todos los ingredientes y triturar en la thermomix a velocidad 4 por 6 minutos.

Para los rulos de caballa y pepino: extender el pepino sobre papel film, en un extremo colocar las caballas y el picadito de chalota y huevas de trucha, envolver

PRESENTACIÓN:

Hacer un trazo con la lactonesa de piñones y sobre éste los tomates semisecos, disponer los rulos de pepino y caballa uno sobre otro al centro del plato y terminar con las huevas de trucha y el bouquet de sakura mix, colocar el mezclum y aliñar con la vinagreta de verduritas.

