



Ensalada Capresa de caqui con queso burrata, gremolata de salvia y chicharrón de cerdo

Gremolata de salvia y avellana

½ taza de avellanas
1 taza de perejil rizado
½ taza de salvia fresca
1 diente de ajo
Ralladura de limón o naranja
Sal
Pimienta

Quitar la raíz de las achicorias y colocar las hojas en un plato. Picar el tocino o los trozos de estómago y agregarlos a la gremolata de salvia y avellana. Encima de las hojas, colocar una rebanada de caqui y una rebanada de queso burrata. Rociar la vinagreta sobre el plato y adornar el queso con una porción generosa de la gremolata de chicharrón de cerdo y avellana. Al final, espolvorear el coco tostado.

Precalentar el horno a 375°. Tostar las avellanas en una bandeja hasta que la piel comience a abrirse. Sacar del horno y dejar que se enfríen un poco. Quitar la piel de las nueces frotándolas con una toalla y picarlas.

Pelar y picar finamente el ajo. Picar también la salvia y el perejil. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente. Salpimentar a gusto.



Ensalada Capresa de caqui con queso burrata, gremolata de salvia y chicharrón de cerdo

6 porciones

De: chef Jayne Reichert en Sausalito

Ingredientes

3 rebanadas de tocino o confit de estómago de cerdo
2 caquis de Fuyu
2 piezas de 226 gr de queso burrata
3 cabezas de achicoria de Treviso
¼ de taza de coco rayado no endulzado
1 ajo chalote
¼ de taza de vinagre balsámico blanco
¾ de taza de aceite de oliva
1 cucharada de avellana tostada o aceite de nuez
Sal
Pimienta
Gremolata de salvia y avellana (la receta está hasta abajo)

Instrucciones

Precalentar el horno a 350 grados. Cocinar el tocino o el estómago de cerdo hasta que esté dorado; el tocino preferentemente en el horno en una bandeja, el estómago en la estufa en una sartén a fuego medio-bajo. Al terminar, quitar la grasa y eliminarla ya sea escurriendo o con toallas de papel. Reservar 1 cucharada de la grasa de cerdo.

Colocar el coco en una sartén o en una bandeja y tostar hasta que esté dorado, tener cuidado de no quemarlo.

Lavar las achicorias de Treviso y cortarlas a la mitad a lo largo empezando desde la raíz. Colocarlas en una bandeja o en una sartén con la grasa de cerdo que se reservó y cubrir todos los lados. Sazonar con sal y pimienta y colocar las achicorias ya sea debajo del asador o en una parrilla y carbonizar durante uno o dos minutos.

Lavar los caquis y rebanarlos horizontalmente a lo largo del ecuador en gajos de 0,6 mm. Eliminar el líquido del queso burrata y cortarlo cuidadosamente en rebanadas de 1,2 cm.

Para la vinagreta. Picar finamente el ajo chalote y colocar en un recipiente con el vinagre y un poco de sal. Permitir que se marine un par de minutos para que todos los ingredientes se entremezclen. A continuación, agregar lentamente e ir batiendo poco a poco el aceite de oliva para crear una emulsión. Una vez que el aceite esté incorporado, agregar batiendo el aceite de nuez. Ajustar la vinagreta al gusto, agregando más vinagre, aceite o sal.