HISZPAŃSKIE BOGACTWO

25 min. 3-5 min. 20 min. 4 porcje

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 2-3 garści endywii
- 25 plasterków chorizo
- 40 g sera owczego (np. Manchego)
- 250 g pomidorów koktajlowych
- 12 czarnych oliwek
- 12 zielonych oliwek z pastą paprykową
- 1/3 szklanki migdałów

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- 1 duży ząbek czosnku
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżka octu winnego białego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 garstka listków świeżego oregano
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, oregano drobno siekamy, a następnie umieszczamy z pozostałymi składnikami dressingu w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
2. Migdały wykładamy na blaszkę, mieszamy z 1 łyżką oleju i wstawiamy na 20 minut do piekarnika nagrzanego do temperatury 160 stopni C (grzanie góra-dół). Po wyjęciu z piekarnika posypujemy solą (najlepiej użyć młynka, uzyskując ziarnka średniej wielkości), mieszamy i odstawiamy do ostygnięcia. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 190 stopni C. Po ostygnięciu siekamy migdały wzdłuż, na niezbyt drobne kawałki.
3. Cienkie plasterki chorizo, wykładamy na rozgrzaną patelnię i smażmy z obu stron, aż kiełbaska stanie się chrupiąca (łącznie około 3-5 minut). Podsmażone plasterki wykładamy na ręcznik papierowy i odsączamy z nadmiaru tłuszczu.
4. Ser owczy ścieramy na tarce o małych oczkach.
5. Pomidorki przekrawamy na pół, a oliwki dzielimy na plasterki.
6. Na talerzach/półmisku rozkładamy liście endywii, połowę ilości pomidorów i oliwek oraz plastrów chorizo, po czym całość polewamy przygotowanym dressingiem. Następnie sałatkę oprószamy serem owczym, wykładamy pozostałe pomidorki, oliwki oraz chorizo i na koniec obsypujemy posiekanymi migdałami.

DODATKOWE UWAGI:

- Jeśli będziecie mieli trudności z zakupem sera Manchego możecie go zastąpić innym serem np. parmezanem albo cheddarem - wówczas w sałatce uwidocznione zostaną wpływy innych regionów Europy.
- Listki oregano możecie zastąpić 1 łyżeczkę suszonej przyprawy - niemniej jednak polecam świeże.

Just a SALAD

© Just a SALAD 2016
Pobrano z serwisu: justasalad.pl