Ensalada Templada con Manzana, Nueces y Queso de Cabra.

Creí que era fin de mes!!!!!.

Y es que ha sido tal el cúmulo de tensión y emociones durante la última semana, que ya no sé ni en qué día vivo; tanto es así que a punto he estado de publicar mi atraco como asaltablogs con un domingo de antelación.

El lunes comenzaba la cuenta atrás para la celebración de la ceremonia de graduación de Ana, mi niña, a la que, tal y como le habíamos prometido y tras superar un curso con notas excelentes en la ciudad de Athlone (Irlanda), tendría acceso junto a todos sus compañeros en el que ha sido su colegio y segunda casa durante doce años.

El estrés de los preparativos, destinados a que ese día se convirtiera en inolvidable para ella, tuvo su recompensa cuando el viernes la vi recibir radiante su banda azulona.

Una ceremonia entrañable, llena de imágenes y recuerdos, que nos hicieron derramar un buen puñado de lágrimas a más de uno.

Ver pasar ante nuestros ojos un resumen de su etapa escolar desde los 3 a los 16 años nos hizo vivir momentos realmente emotivos. Discursos y palabras de agradecimiento por parte de todos que terminarían con una cena que se prolongó hasta bien entrada la noche.

Pero es que además, el martes, me acercaba a llevar los últimos #Bizcochosmágicos de éste curso y las maestras me pidieron que pasara a saludar a los niños porque querían conocer a la «pastelera» (yo!!!!! pastelera!!!!). Debo decir que me daba pudor, pues soy bastante más tímida de lo que muchos piensan, incluso dudé si debía compartir esto con vosotros, por si alguien pensara que me estoy poniendo algún tipo de medalla, pero es que lo que me pasó al entrar al colegio y sentir el agradecimiento de esos niños fue tan maravilloso que no puedo guardármelo sólo para mi.
Fui incapaz de contener la emoción cuando me abrazaron y besaron; en ese momento todo tuvo sentido, el trabajo de este blog tenía sentido, aunque no tenga millones de visitas y mi posicionamiento SEO, o como quiera que se llame, sea desastroso.
Algo tan sencillo como un par de bizcochos cada martes o jueves, ha convertido a este blog en una fuente de felicidad y eso queridos seguidores no tiene precio.
Pero el mérito es en gran parte de mi gran amiga Susana Feixas, que fue quien organizó que se pudieran hacer las entregas y se encargó personalmente de ello semana tras semana.
Me han dado vacaciones como repostera y me las tomo tranquila, porque se que ella ha tramitado también el que durante todo el verano se atienda, en ese mismo centro, a un grupo de escolares que recibirán cursos estivales junto a tres comidas diarias.
Gracias Susi, eres admirable y me siento afortunada porque me das la posibilidad de sentirme mejor persona.
Con el alma llena de tantas cosas bonitas es normal que me bailaran las fechas, así que tras superar el susto de no tener receta para hoy y daros las oportunas explicaciones, he reeditado esta magnífica «Ensalada Templada con Manzana, Nueces y Queso de Cabra» de la que aquí os dejo la receta.
Espero que os guste.
Besos.

«Ensalada Templada con Manzana, Nueces y Queso de Cabra».

Ingredientes (para 4 Personas):

– 100 gr. de Rúcula.

– 150 gr. de Nueces peladas.

– 2 Manzanas Granny Smiht (son muy ácidas y van perfectas en esta combinación).

– 6 Cucharadas Grandes de Miel de Flores.

– 150 gr. de taquitos de Bacon.

– 1 Cucharada de Vinagre de Arroz.

– Sal y Pimienta molida.

– Un Rulo de Queso de Cabra en Porciones (me gusta la marca President).

– Una Cucharada de Mantequilla (no está en la foto, Sorry).

Paso a Paso

Lavamos, secamos y cortamos la manzana sin pelar en finas lonchitas. Ponemos la mantequilla a fuego medio-alto y salteamos en ella la manzana. Cuando empiece a dorarse añadimos las nueces y salteamos un par de minutos más. Añadimos entonces la miel y cocinamos a fuego lento moviendo de vez en cuando, durante 5 minutos. Apartamos del fuego y reservamos dejando que se temple y reservamos también el jugo que nos queda en la sartén.
A fuego vivo y sin añadir nada de aceite, en otra sartencita, salteamos el bacon hasta que se vea bien doradito y reservamos también.
Ponemos en un bol grande la rúcula, la aliñamos con la sal, la pimienta molida y el vinagre de arroz. Añadimos el bacon e incorporamos la manzana y nueces salteadas mezclando todo muy bien.

Repartimos la ensalada en cuatro pequeñas ensaladeras (de ración) y en la misma sartén en la que hemos salteado el bacon y a fuego alto, asamos el queso unos segundos por cada cara para templarlo y lo colocamos encima de cada ración de ensalada. Regamos con un par de cucharadas de la salsa de miel templada reservada y servimos.

Y aquí tenemos nuestra deliciosa ensalada!!!

Ensalada Templada

Con Manzana, nueces y Queso de Cabra