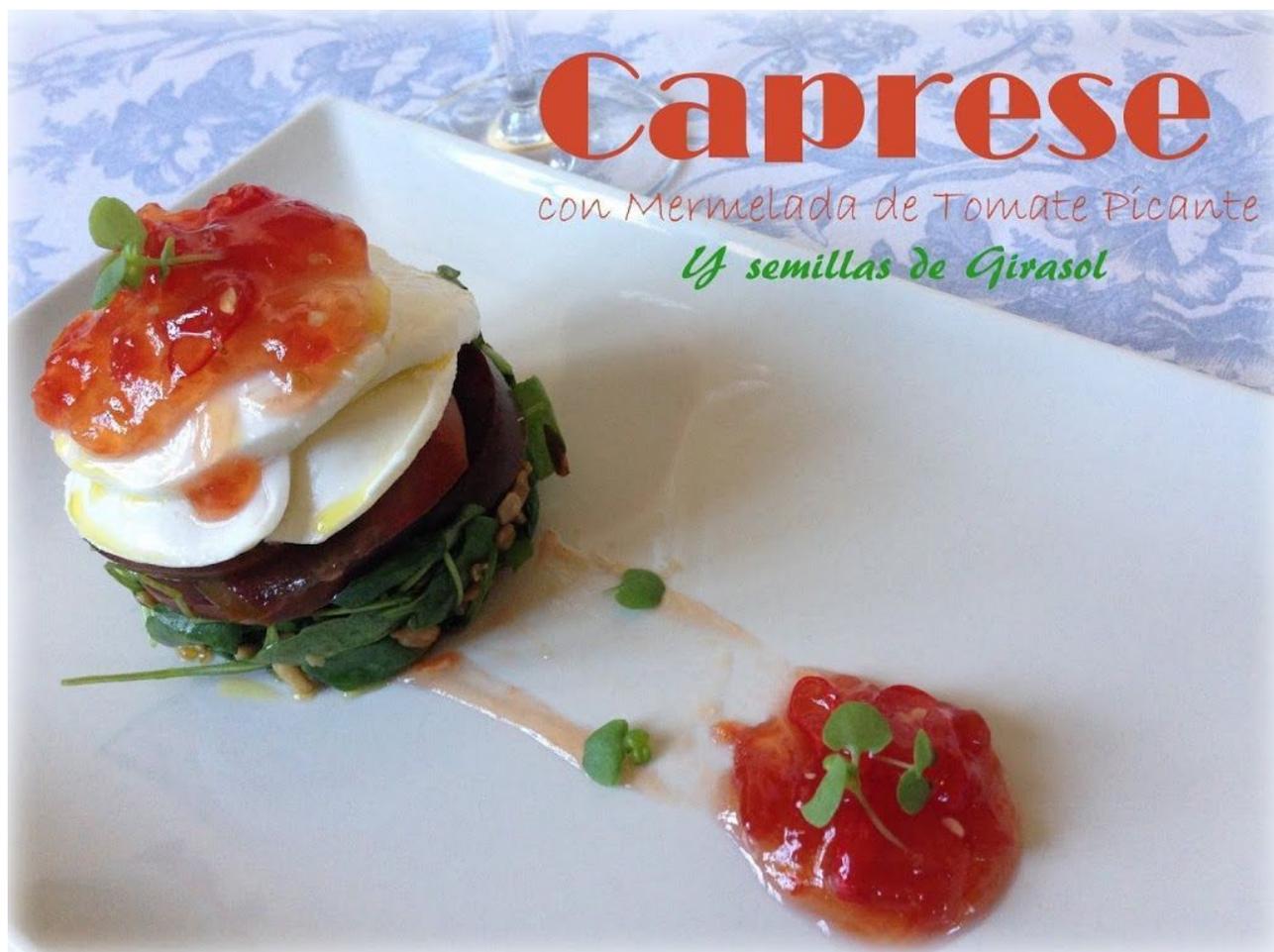


Ensalada Caprese con Mermelada de Tomate Picante y Semillas de Girasol. Receta Premiada.



Ingredientes (para 4 Personas):

- 100 gr. de Mezcla de Rúcula y Canónigos.
- 30 gr. de Semillas de Girasol.
- 4 Kumatos (Tomate negro pero puedes usar la variedad que más te guste).
- 2 Bolas de Mozzarella Fresca de 125 gr cada una.
- 4 Cucharadas grandes de Mermelada de Tomate Picante (receta fácil y rápida a continuación).
- Media Cucharadita de Sal del Himalaya (también vale la sal común).
- 2 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- 1 Cucharada de Zumo de Yuzu (de venta en tiendas de comida oriental y on line. Lo puedes sustituir por una mezcla de zumo de lima y mandarina).
- 1 Cucharada de Salsa de Soja.
- Unas hojitas de Albahaca Fresca.



Mermelada Picante (receta gentileza del simpático Andrea de “La Taberna” Motril).

Ingredientes.

- 1 Tarro de Mermelada de Tomate (he usado la de la marca Hero).
- 1 Guindilla roja fresca.



Paso a Paso

Mermelada Picante de Tomate.

La Mermelada de tomate puedes realizarla tu si lo prefieres, pero si no quieres complicarte te aseguro que la de la marca Hero está buenísima.

Para hacerla picante, no tienes más poner la mermelada en un bol o salsera, lavar y trocear la guindilla en rodajitas y añadirla, con las semillas incluidas, a la mermelada, remover para mezclar bien y, de manera casi instantánea, se impregnará del aroma y sabor.

Resérvala hasta emplatar.

Como no la usarás toda, lo que te quede lo vuelves a poner en el tarro de mermelada y lo guardas en la nevera, donde se conservará en perfecto estado durante días.



La Ensalada

Lava, seca y corta los kumatos en rodajas finas y reserva. Escurre y corta en rodajas finas la mozzarella y reserva también.



Pon el aceite y el zumo de yuzu en un vaso y remueve enérgicamente con una cucharilla hasta emulsionarlos.
Reserva.



Mezcla los canónigos y la rúcula con las semillas de girasol y la salsa de soja, mezclando muy bien y reserva también.



Emplatado

Con todos los ingredientes listos, pasamos a montar nuestra ensalada Caprese con ayuda de un aro.



Sobre un plato rectangular, colocamos una cucharadita pequeña de la mermelada picante en uno de los laterales del plato y con ayuda de un pincel extendemos un poco el jugo haciendo como un camino en línea recta hasta el otro lado del plato, sin llegar al final.

Colocamos el aro encima del final del camino dibujado y pasamos a rellenarlo; primero con dos generosas cucharadas de la mezcla de rúcula, canónigos y semillas de girasol, presionando un poco para que luego no se nos desarme. Colocamos encima las rodajas de un Kumato, lo salamos un poco y lo regamos con una cucharada de la emulsión de aceite con yuzu.

Lo cubrimos con 5 rodajas de mozzarella (la mitad de una bola) y regamos nuevamente con una cucharadita de la emulsión de aceite y yuzu.

Rematamos con una cucharadita más de la mermelada picante y decoramos con unas hojitas de albahaca fresca.



Et Voilà!!!





Caprese

con Mermelada de Tomate Picante

y Semillas de Girasol

