

Calçots tibios con vinagreta de nueces

50 min

fácil

Ingredientes

- 6 calçots

Para el aceite picante:

- 1 dl de aceite de oliva
- 1 guindilla fresca
- 1 diente de ajo
- Pimentón

Para la vinagreta:

- 1 dl de aceite de oliva
- 5 g de sal
- 21 g de vinagre de Jerez
- 30 g de mostaza Dijon

Para la guarnición:

- 3 nueces peladas y partidas
- Cebollino picado
- 1 rama de perifollo
- Flor de sal
- Pimienta negra

Preparación

Preparación

- Cocer los calçots en una parrilla. Una vez hechos, los pelamos y los cortamos donde empieza el tallo verde del calçot. Reservar.
- Para preparar el aceite picante, disponer el aceite de oliva en un cazo junto con el ajo pelado y cortado a láminas y la guindilla fresca picada. Confitar hasta que el ajo empiece a dorar.
- Añadir el pimentón cuando el aceite esté tibio y dejar reposar un rato. Colar y reservar el aceite.
- Para preparar la vinagreta, colocar en un bol la mostaza, la sal y el vinagre. Con la ayuda de una batidora, añadir el aceite poco a poco hasta tener la vinagreta emulsionada y ligada.

Emplatado

- En un plato ovalado, disponer los calçots entrelazados haciendo como una especie de trenza.
- Rectificar con la flor de sal y la pimienta negra y cubrir los calçots con la vinagreta.
- Disponer las nueces a trocitos y añadir unas gotas de aceite picante.
- Refrescar con el cebollino picado y el buqué de perifollo.