Tartar de remolacha y rulo de queso de cabra malagueña

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para una ración:

- 150 g. de remolacha cocida
- 50 g. de rulo de queso de cabra malagueña
- 50 g. de nueces peladas
- 50 g. de mermelada de mango
- Una pizca de AOVE y una pizca de jengibre

Para decorar:

- 50 g. de mango confitado con anís estrellado (opcional)
- Mermelada de pimiento verde (opcional)

/ Preparación

Preparación

- Cortar la remolacha cortada muy pequeña y mezclar con unas gotas de AOVE y una pizca de jengibre. Remover. Rellenar el aro con la mezcla sobre el plato que se va a emplatar. Poner por encima el queso de cabra y después la mermelada y las nueces.
- Decorar el plato con el mango confitado y unas gotas de mermelada de pimiento verde.