Ensalada Lebeche

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para la ensalada

- Sandía
- Tomate azul
- Pesto de albahaca
- Helado de queso Idiazábal
- Pistachos y piñones
- Aceite de oliva
- Vermut rojo
- Vinagre de Módena
- Sal fina y en escamas
- Pimienta negra
- 1 diente de Ajo

Para el pesto

- 100 g de albahaca fresca
- 200 g de queso parmesano
- 75 g de piñones
- 2 dientes de ajo
- 160 ml de aceite de oliva y sal a gusto

/ Preparación

Preparación

Preparación del pesto:

- Corta las hojas de albahaca del tallo, lava y seca con papel absorbente. Pela un diente de ajo, retira el brote interno y tuesta los piñones en una sartén sin aceite.
- Tritura las hojas de albahaca, el queso parmesano y los piñones con un robot de cocina, añade el aceite de oliva y vuelve a mezclar para obtener una textura cremosa.

Preparación de helado de queso Idiazábal con thermomix:

- Pon las hojas de gelatina, de una en una, en agua fría para hidratar.
- Pon la leche en el vaso de Thermomix y programa 2 minutos / 50º / velocidad 1.
- Escurre las hojas de gelatina y añádelas al vaso para mezclar durante 7 segundos / velocidad 4.
- Reserva todo en un bol y añade al vaso de Thermomix el resto de ingrediente: queso mascarpone, azúcar, queso Idiazábal, yogurt griego, unas gotas de limón y sal. Mézclalo todo durante 1 minuto / velocidad 3.
- Incorpora la leche con gelatina y deja que se enfríe para luego meter la mezcla al congelador por un mínimo de 4 horas

Preparación de la ensalada:

- Corta bolitas de sandía con un tallador de frutas y verduras.
- Cuando ya las tengas todas en un bol añade la vinagreta hecha con el vermut, el vinagre, aceite de oliva y una pizca de sal fina.
- Deja marinar mientras cortas el tomate en cuadraditos y lo alineas con medio diente de ajo picado, aceite y pimienta.
- Para emplatar, comienza por poner la sandía, luego el tomate en el centro y coloca el helado por encima. Finaliza con el pesto y unas escamas de sal. ¡A disfrutar!