Ensalada fresca de tornillos sin gluten con jamón serrano y queso emmental

Ensalada fresca de tornillos gluten free con jamón serrano y queso emmental

Ingredientes

- 1 paquete de Tornillo Doria sin gluten x 250 grs
- 100 grs Jamón Serrano / Salami / Chorizo Español / Prosciutto
- 1 U grande Mango maduro
- 80 grs Queso Emmental / Provolone / Holandes / Mozarella
- 60 grs Tomates secos / Tomate Cherry / Tomate Chonto
- 30 grs Almendras / Marañones / Piñones ó Nueces
- Rúgula / Lechuga Crespa / Lechuga Romana (10 – 12 hojas medianas frescas)
- Aceite de Oliva (Cantidad necesaria)
- Reducción de vinagre balsámico (Cantidad necesaria)
- 8 grs Romero fresco ó Tomillo
- Sal y pimienta (Cantidad necesaria)

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo y una pizca de sal, cocinamos nuestros Tornillos Doria sin gluten hasta que estén al dente. Escurrir y reservar.
2. En un bowl profundo, mezclamos el Queso Emmental cortado en cubos medianos.
3. El Jamón Serrano en láminas , las hojas de rúgula, el mango maduro y los tomates secos (previamente hidratados en un poco de aceite de oliva) .
4. Una vez mezclados, incorporamos el Tornillo previamente cocido, continuamos mezclando.
5. Chorreamos con aceite de oliva , agregamos el romero fresco picado fino y le damos un par de vueltas más.
6. Finalmente, agregamos las almendras troceadas, corregimos punto de sal y pimienta , emplatamos en un plato hondo.
7. Chorreamos con un poco de reducción de vinagre balsámico, decoramos con alguna hierba aromática y presentamos.
8. Para tener listo: Agua hirviendo para cocción de pasta. Así mismo, alistar las lonjas de Jamón Serrano y trocear almendras.
9. Para hacer durante la sesión: Cortar las verduras, tal y como lo explica el paso a paso. Tener listas las hojas de rúgula, frescas y limpias.
10. Para hacer durante la sesión: Picar y alistar poco a poco las verduras y seguir paso a paso el procedimiento de la preparación con el cliente.