

# CÓMEME EN...

## Ensalada templada de falso bacon de ternasco



Receta de Nila Atienza Fanlo



### Ingredientes:

- ★ 250 g. de falda de ternasco deshuesada
- ★ 250 g. de judía verde plana
- ★ 200 g. de bisalto
- ★ 100 g. de espárrago verde
- ★ 200 g. de cebolla roja
- ★ 1 burrata

### Para la emulsión:

- ★ 50 ml. de vinagre de Módena
- ★ 100 ml. de aceite
- ★ 1 yema de huevo marinada en salsa de soja
- ★ 1 cucharada de mostaza en grano (aprox)
- ★ 1 cucharada de queso en crema (aprox)
- ★ Sal y pimienta

### Preparación:

Ponemos una olla con agua y sal al fuego. Lavamos y cortamos las **judías verdes** en tiras finas (mejor con cortador). Cocemos las judías 5 minutos en la olla que tenemos preparada cuando rompa a hervir. Pasados los 5 minutos, las escurrimos y ponemos en un bol con hielo para cortar la cocción.

Limpiamos los **bisaltos** y los cortamos al bies; los salteamos en una sartén con mantequilla.

Lavamos los **espárragos verdes** y los cortamos al bies. Los espárragos verdes los salteamos como los bisaltos con mantequilla. Queremos que la verdura esté **al dente y crujiente**.

Cortamos la **cebolla roja** en juliana fina y la aliñamos con aceite, vinagre y sal; la reservamos.

En la misma sartén donde hemos salteado los bisaltos y los espárragos, **salteamos la falda deshuesada**, que habremos cortado en trocitos pequeños como si fueran tiras de bacon. La salteamos hasta que dore bien.

En un bol de ensalada pondremos la base de las judías y luego esparcimos por encima los espárragos, bisaltos y la falda. Por último, **en el centro añadimos la burrata**. Aliñamos con la **emulsión de mostaza**.

Salpimentamos y ¡listo!



¡Escanéame y descubre más recetas para cocinar carne fresca!



asociación  
de abastecedores de carne  
de mercazaragoza

mz  
mercazaragoza



Zaragoza  
AYUNTAMIENTO