

Ensalada de jitomates verdes y rojos con figura arquitectónica

“Este platillo, tan bello como la patria, contiene tres colores: el verde de la esperanza, el rojo emparentado con el poder y el blanco místico que proviene del queso de hebra. El crocante de queso se asemeja a un coral extendido que se acompaña con los chapulines para crear una explosión de sabor.”

 Rendimiento: 2 porciones

 Ingredientes:

- 150g jitomates parrilla
- 40g queso oaxaca deshebrado
- 6g piñones blancos y rosas, tostados
- 25ml vinagreta de cilantro y albahaca
- 5ml reducción de vinagre balsámico
- 20g chicharrón de queso con chapulines cortado en trozos
- 2g epazote frito

 Procedimiento:

Caliente los jitomates parrilla durante un minuto en el horno o salamandra; enseguida cúbralos con el queso oaxaca y regréselos al calor para que éste se derrita. Para servir, distribuya los piñones tostados en un plato, de preferencia blanco, dejando espacio para los jitomates. Bañe éstos con la vinagreta de cilantro y albahaca, y acomódelos en el centro del plato. Válgase de una pipeta para decorar el conjunto con un hilo de reducción de vinagre balsámico y disponga trozos del chicharrón de queso con chapulines sobre los jitomates. Al final decore con hojas fritas de epazote.

