

LÁGRIMA  
DE MALVASÍA  
VOLCÁNICA  
**BARRICA**  
DE ROBLE FRANCÉS



Una receta de  
**MARTÍN BERASATEGUI**

## ENSALADA “AVE CÉSAR MALVASÍA”



4 comensales



Freír



2 horas aprox

### INGREDIENTES

- Para la salsa César:
  - 1 huevo entero
  - 1 yemas de huevo
  - 1 diente de ajo
  - 1 cucharada de vinagre de vino Malvasía
  - ¼ l. de aceite de oliva virgen extra
  - 80 ml. de nata líquida
  - 8 anchoas en salazón
  - 120 g de queso manchego curado
  - 5 gotas de salsa worcestershire
  - 3 gotas de salsa Tabasco
- Para los tomates confitados:
  - 10 tomates medianos
  - 3 dientes de ajo con piel
  - Unas ramitas de tomillo
- Para la ensalada:
  - 4 cogollos de lechuga
  - 8 huevos de codorniz
  - 12 tomates confitados
  - 8 lascas de queso parmesano
  - 1 pechuga de pollo
  - 1 puñado de picatostes
  - 4 tomates cherrys
  - 8 filetes de anchoa en salazón
  - Perifollo

### Para la salsa César:

Montar una mahonesa en un vaso de túrmix con las yemas de huevo crudas, el diente de ajo sin germen, la cucharada de vinagre y los 250 ml. de aceite de oliva + salsa worcestershire y el tabasco. Colocar la mahonesa en un bol y añadir la nata líquida, las anchoas picadas y el queso.

### Para los tomates confitados:

Quitar el pedúnculo a los tomates y hacerles un cruz en la parte de inferior sin llegar a cortarlos, solo superficialmente sobre la piel. Escaldarlos en una cazuela con agua hirviendo durante 10 segundos. Refrescar seguidamente en agua con hielos, pelarlos, cortarlos en cuartos y quitarles las pepitas. Colocar los pétalos de tomate sobre una bandeja de horno con papel sulfurizado con la parte curva hacia abajo. Aplastar los ajos y colocarlos sobre la bandeja junto con las ramas de tomillo. Añadir la pizca de sal, azúcar y pimienta sobre todos los tomates. Hornear a 90°C durante una hora y media, aprox. Dejarlos enfriar y conservarlos en un recipiente cubiertos de aceite de oliva.

### Para la ensalada:

Hacer la pechuga a la plancha y después en la misma sartén dorar los picatostes. Limpiar los cogollos de lechuga y cortar los corazones a la mitad en el último momento antes de emplatar. Montar la ensalada en un plato grande colocando de base una parte la salsa, los corazones en mitades y seguir con el resto de ingredientes de forma bonita. Aliñar con otra parte del aderezo.



*Martín Berasategui*  
ASESOR GASTRONÓMICO DE PAB