

Judías verdes, cerezas y pistacho

Por: Chef Mauro Colagreco [Restaurante Mirazur](#) – Francia Nº1 50
Best Restaurants Foto: Eduardo Torres

[Ingredientes](#) 4 Servicios

- 200g de judías verdes
 - 100 g de frijoles
 - 100 g de frijoles amarillos
 - 100 g de cerezas
 - 1 calabaza tromboncino
 - 1 chalota
 - $\frac{1}{4}$ cebolla roja
 - 20 pistachos
-
- Aceite de oliva virgen extra
 - Vinagre balsámico blanco
 - 50cc de Aceite de pistacho
 - 1 pedazo pequeño de jengibre
 - Flor de Sal
 - Hojas de rúcula Oxalis y flores de pamplina



Chef Mauro Colagreco [Restaurante Mirazur](#) – Francia

En una cacerola, coloca los frijoles en agua hirviendo con sal durante un par de minutos. Escurre y pasa por agua con hielo. Añade las cerezas y reserva. Con la ayuda de una mandolina, logra lonchas largas y delgadas del tromboncino y corta en brunoise la chalota. Elabora una vinagreta con aceite de

oliva, vinagre balsámico blanco y aceite de pistacho. Añade sabor a los frijoles con jengibre rallado, aceite de oliva y flor de sal.

Emplatado:

Dispón los frijoles para crear volumen, agrega las rodajas de tromboncino, las cerezas, el oxalis y las flores de pamplina. Espolvorea la ensalada con la vinagreta y la flor de sal. Termina con la cebolla roja finamente picada, 5 pistachos por plato y algunas hojas de rúcula silvestre.