

Ensalada de apio y endivias con nueces

Por: Chef Diego Dato Del [Restaurante Melvin](#) By Martín Berasategui

Ingredientes

Ensalada

- 350 g de apionabo pelado
- Un puñado de rúcula
- 1 endivia
- 1 manzana verde Granny Smith
- El zumo de un limón
- Un puñado de nueces
- 1 cucharada sopera de queso azul
- 1 cucharada sopera de vinagre de sidra
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de perejil
- Sal
- Pimienta

Mantequilla clarificada:

120 g de mantequilla sin sal

[Elaboración](#)

Para la ensalada:

Poner en un bol el queso, el vinagre, el perejil, el aceite de oliva y mezclar todo bien hasta conseguir una sala de queso untuosa.

Cocer durante treinta segundos en agua hirviendo el apionabo.

Sacar de la cazuela, escurrir y enfriar bajo el chorro de agua.

Cuando haya templado saltearlo cortado en dados durante unos segundos a fuego vivo con un poco de mantequilla clarificada.

Lavar la rúcula, la endivia y la manzana verde. Cortar la manzana en bastones con la piel incluida.

Mezclar las verduras y los frutos secos y aliñar con la salsa de queso.

Para la mantequilla clarificada: Derretir a fuego muy lento y retirar la espuma de la superficie. Verter suavemente la mantequilla líquida en un cuenco, procurando que no caiga el sedimento lácteo, el suero, depositado en el fondo del cazo. La mantequilla clarificada debe tener un color parecido al aceite de oliva ligero. Esta mantequilla se conserva en el frigorífico durante varias semanas.

Ensalada de apio y endivias con nueces

Por: Chef Diego Dato Del [Restaurante Melvin](#) By Martín Berasategui

Ingredientes

Ensalada

- 350 g de apionabo pelado
- Un puñado de rúcula
- 1 endivia
- 1 manzana verde Granny Smith
- El zumo de un limón
- Un puñado de nueces
- 1 cucharada sopera de queso azul

- 1 cucharada sopera de vinagre de sidra
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de perejil
- Sal
- Pimienta

Mantequilla clarificada:

120 g de mantequilla sin sal

Elaboración

Para la ensalada:

Poner en un bol el queso, el vinagre, el perejil, el aceite de oliva y mezclar todo bien hasta conseguir una salsa de queso untuosa.

Cocer durante treinta segundos en agua hirviendo el apionabo.

Sacar de la cazuela, escurrir y enfriar bajo el chorro de agua.

Cuando haya templado saltearlo cortado en dados durante unos segundos a fuego vivo con un poco de mantequilla clarificada.

Lavar la rúcula, la endivia y la manzana verde. Cortar la manzana en bastones con la piel incluida.

Mezclar las verduras y los frutos secos y aliñar con la salsa de queso.

Para la mantequilla clarificada: Derretir a fuego muy lento y retirar la espuma de la superficie. Verter suavemente la mantequilla líquida en un cuenco, procurando que no caiga el sedimento lácteo, el suero, depositado en el fondo del cazo. La mantequilla clarificada debe tener un color parecido al aceite de oliva ligero. Esta mantequilla se conserva en el frigorífico durante varias semanas.