

Entrante de pera, piña, naranja y clementina con salsa picante

para 4/6 raciones

Las frutas

200 g de pera pelada y a cortes regulares de unos 2 cm.

200 g de piña pelada y a cortes regulares de unos 2 cm.

200 g de naranja a gajos, sin la piel fina

200 g de clementina pelada y a cortes regulares de 2 cm.

La salsa picante

30 g de vinagre de Jerez

15 g de ajo picado

1 guindilla pequeña picada (sin las semillas)

90 g de salsa de Soja

90 g de AOVE

45 g de puerro picado pequeño

20 tallos de cebollino picado pequeño

sal y pimienta blanca

ELABORACIÓN

La salsa picante: En un cazo con un hilo de aceite, sofreír el puerro hasta que esté cocido y ligeramente dorado. Agregar el ajo y la guindilla y continuar el sofrito 1 minuto más y dejar enfriar en el mismo cazo. Cuando esté frío, añadir el vinagre, la soja, el aceite, el cebollino picado, la sal y la pimienta y reservar en la nevera.

La fruta: Disponer la fruta en los cortes regulares y separar por familias para poder repartirla muy bien.

Presentación: Poner en un cuenco las frutas mezcladas y aliñarlas por encima con la salsa picante.