

Ensalada de virutas de Galesano 12 meses con salsa pesto, cantharellus y mermelada de conquat



Ingredientes para 4 personas

350 G	QUESO GALEMSANO
250 G	CANTHARELLUS
300 G	KUMQUAT
100 G	ALBAHACA
100 G	PIÑONES
100 G	LECHUGA
50 G	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
20 G	AZÚCAR
½	VAINA DE VAINILLA
	SAL
	PIMIENTA

Elaboración



1 hora



fácil

PESTO:

Tostar los piñones en una sartén. Escaldar la albahaca y dejar enfriar. Mezclar la albahaca, los piñones el queso, aceite de oliva suave, sal, pimienta y triturar todo hasta conseguir una mezcla homogénea.

MERMELADA:

Limpiar los Kumquats y eliminar las pepitas. Cortar en trozos pequeños y cocinar a fuego lento junto con un chorro de agua, azúcar y una vaina de vainilla durante 50 minutos a 1 hora.

Saltear y salpimentar los cantharellus a fuego fuerte. Montar la ensalada con las variedades al gusto (mezclum, brotes tiernos y lechuga)