

Ensalada de hinojo y Le Gruyère AOP

Para 4 personas.

Ingredientes:

- 250 g de tomates cherry
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- 3 endivias, cortadas en laminillas
- 3 hinojos (parte baja de la planta que se usa como verdura) cortados en laminillas
- 3 endivias rojas cortadas en laminillas
- 1 cucharada sopera de jugo de limón
- Sal y pimienta

Para la guarnición:

- 100 g de Le Gruyère AOP 10 meses
- Un puñado de hojas de berro

Para la vinagreta a la mostaza:

- 2 cucharadas soperas de mostaza
- 2 cucharadas soperas de vinagre de vino blanco
- 1 diente de ajo prensado
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva

Tiempo requerido: 30 minutos

Preparación:

Precalentar el horno a 225°. Para la vinagreta de mostaza: en un recipiente mezclar la mostaza, el vinagre, el ajo, la sal, la pimienta y el aceite de oliva. Reservar. En un recipiente mezclar los tomates con el aceite, sal y pimienta. Colocarlos sobre una placa cubierta con papel sulfurizado. Hornear de 7 a 10 minutos. Reservar. En un recipiente mezclar las endivias con el hinojo y el jugo de limón. Repartir las endivias, el hinojo y los tomates en los platos. Cubrir con la vinagreta. Decorar con las laminillas de Le Gruyère AOP 10 meses y las hojas de berro.