

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 22:00  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/ensalada-con-helado-de-roquefort.html>

## Ensalada con helado de queso Roquefort y vinagreta de nueces

### INGREDIENTES

#### **Para el helado**

5 hojas gelatina  
250 g leche  
500 g nata líquida  
400 g quesos, Roquefort , en trozos  
1 clara de huevo  
Limón , unas gotas  
Sal  
Pimienta

#### **Para la vinagreta**

100 g nueces peladas  
20 g vinagre  
Sal  
Pimienta  
100 g aceite de oliva virgen extra

#### **Para la ensalada**

Lechugas variadas , (hoja de roble, lollo rosso, canónigos, escarola, rúcula)  
Tomate cherry  
Pasas sin pepitas

### PREPARACIÓN

#### **Helado:**

Ponga las hojas de gelatina, de una en una, en agua fría para que se hidraten. Ponga la leche en el vaso y programe 2 minutos, temperatura 50°, velocidad 1. Escorra las hojas de gelatina en el cestillo, añádalas al vaso y mezcle 4 segundos en velocidad 5. Viértalo en un recipiente y reserve. Sin lavar el vaso, ponga el resto de los ingredientes en el mismo y mezcle durante 1 minuto en velocidad 3. Incorpore la mezcla a la leche con la gelatina y deje enfriar. Una vez fría la mezcla, métala en el congelador, durante 2 horas como mínimo, en un recipiente en el que podamos meter el saca bolas de helado sin dificultad.

#### **Vinagreta:**

Para hacer la vinagreta: pique las nueces durante 3 segundos en velocidad 5, reservando algunas enteras para decorar. A continuación añada el resto de los ingredientes y mezcle 20 segundos en velocidad 1.

#### **Montaje:**

En una fuente grande redonda, disponga las hojas de lechuga limpias, jugando con los colores. En el centro coloque una bola grande de helado de Roquefort, reparta las nueces, las pasas y los tomatitos para darle color y, por último, riegue con la vinagreta.