

ENSALADA GEORGIANA CON VINAGRETA DE NUECES

Vajilla

seleccionada: bol azul para ensalada o ramen con motivos florales de la colección Mixed Bowls.

En esta ocasión, os presento una ensalada muy sencilla de hacer que está presente en muchos de los menús que tuve la ocasión de degustar durante mi estancia en Georgia. Por el tipo de ingredientes que la componen, podría remitirnos a cualquier ensalada de corte mediterráneo (tomate, pepino y cebolleta; nada nuevo). Sin embargo, la nuez y ciertas hierbas y especias que están tan presentes en la gastronomía georgiana, forman un aliño que la diferencian de cualquier otra, a la par que le otorgan su propia idiosincrasia.

Espero que os guste.

INGREDIENTES (para una ensalada mediana)

- 400 gr de tomates cherry maduros
- $\frac{1}{2}$ pepino, a poder ser del tipo holandés
- 1 cebolleta o $\frac{1}{2}$ cebolla morada
- Un ramillete de albahaca morada (opcional. Yo no la conseguí)
- 10 nueces machacadas en trozos medianos

Para el aliño

- 75 gr de nueces
- 2 cucharadas de vinagre de uva
- 1 diente de ajo (sin el nervio central)

- $\frac{1}{4}$ cucharadita de cilantro en polvo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 25 ml de agua
- Sal al gusto

- Hojas de cilantro y perejil picadas para decorar
- Zumo de limón y extra de aceite de oliva al servirla

ELABORACIÓN

1. Cortamos los tomates cherry por la mitad (o en cuartos, si son muy grandes), y el pepino y la cebolleta en rodajas de 5mm (si se usa cebolla roja, la cortamos en medias lunas finas). Mezclamos en un bol e incorporamos las nueces machacadas.
2. En un procesador de alimentos, mezclamos todos los ingredientes que componen el aliño y procesamos bien hasta conseguir una masa líquida y espesa a la vez. Probamos para corregir el punto de sal y, posteriormente, la incorporamos en el bol con el resto de las verduras.
3. Para decorar, espolvoreamos hojas de cilantro y perejil previamente picadas.
4. Al servirla, le añadimos un chorrito extra de aceite de oliva y otro de zumo de limón.