

# **RESTAURANTE BAKARTXO**

## **ENSALADA DE CAZA**

- Perdices escabechadas. (encontrareis la receta en Caza)
- Queso de cabra de rollo.
- Lechuga.
- Escarola.
- Nueces.
- Aceite de oliva, limón y mostaza de Dijon.

Picar la lechuga en tiras finas, añadirle la escarola. Quitar la cáscara a las nueces, añadirsele a lo anterior.

Quitar los huesos de la perdiz escabechada y partir esta en tiras, añadirsele a lo anterior.

Preparar el aliño con el aceite, la sal, el limón y la mostaza, batirlo bien hasta que queden todos los componentes unidos y sea una mezcla homogénea.

Cortar el queso en rodajas de aproximadamente un dedo y pasarlas por una sartén para que se calienten y se fundan ligeramente. Esta operación hay que hacerla justo antes de sacar el plato a la mesa ya que el queso debe estar caliente.

Poner el queso encima de todos los demás ingredientes, aderezar con el aliño y servir este en una salsera aparte por si acaso.

Si se le quiere quitar la piel a las nueces porque no sean demasiado frescas, la manera es escaldarlas ligeramente en agua hirviendo.