

Salada de agrião com pickles, presunto e queijo

Ingredientes

Cebola em conserva:

1 cebola roxa cortada em fatias bem finas
1/2 colher (sopa) de açúcar cristal
4 cravos-da-índia
2 a 3 colheres (sopa) de vinagre de vinho tinto
1 pitada de sal

Molho:

1/2 a 1 colher (chá) de mostarda
1 colher (chá) de mel
2 a 3 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco
4 colheres (sopa) de azeite
Sal e pimenta-do-reino moída a gosto

Salada:

100g de agrião sem os talos
1 alface romana cortada grosseiramente
1 maçã sem caroços picada
3 talos de aipo cortados em fatias bem finas
8 a 10 rabanetes cortados em fatias
6 a 8 fatias de presunto cozido, picadas grosseiramente
100g de queijo cheddar, tipo Montgomery, cortado em tiras finas
100g de queijo stilton, tipo Colston Basset, cortado em cubinhos

Cebola em conserva:

Coloque a cebola em uma vasilha e acrescente o açúcar, os cravos-da-índia, o vinagre e uma pitada de sal.

Misture bem, disponha um prato ou camada de filme plástico sobre as cebolas e pressione.

Deixe descansar com um peso por cima enquanto você prepara a salada por até uma hora.

Molho:

Junte a mostarda, o mel, o vinagre e o azeite em uma vasilha.

Adicione uma pitada de sal e pimenta e misture.

Prove e ajuste o tempero conforme necessário.

Reserve.

Salada de agrião com picles, presunto e queijo

Salada:

Adicione o agrião, a alface, a maçã, o aipo e os rabanetes a uma vasilha e misture bem.

Mexa o molho novamente e despeje sobre a salada, misturando para garantir uma distribuição uniforme.

Espalhe pedacinhos de presunto e queijo por cima.

Escorra a cebola em conserva e acrescente também sobre a salada.

Misture levemente e sirva.