



MARZO

Lechuga a la plancha con pesto de albahaca, aceite de tulbaghia y cebollino fino

Ingredientes:

- 2 cogollos de lechuga
- Unas hojas y flores de tulbaghia
- Un puñado de hojas de albahaca fresca
- Un ramillete de cebollino fino
- Frutos secos (piñones, almendras o nueces)
- Aceite de oliva virgen extra
- Unas gotas de zumo de limón o vinagre suave
- Sal en escamas o gruesa

Preparación:

Plancha la lechuga. Corta los cogollos por la mitad a lo largo. Unta ligeramente con aceite y dóralos 2-3 minutos por lado en plancha o sartén muy caliente, hasta que estén tostados pero aún firmes.

Pesto de albahaca y cebollino

Tritura la albahaca con un poco de cebollino picado, aceite, frutos secos y sal. Añade limón o vinagre al gusto. El cebollino le dará un punto fresco muy especial.

Aceite aromático de tulbaghia. Pica finamente unas hojas y flores de tulbaghia. Mézclalas con aceite de oliva y deja reposar 10-15 minutos para infusionar.

Emplatado elegante

Coloca las mitades de lechuga templada en el plato. Añade cucharadas del pesto por encima. Decora con flores de tulbaghia, cebollino fresco picado y unas gotas del aceite aromático. Termina con sal en escamas.

Notas:

Un plato sencillo pero sofisticado, 100% de huerto en maceta. Aromas herbales y florales, equilibrio entre el dulzor de la lechuga y la intensidad del cebollino y la tulbaghia.