Mix de Hortalizas ralladas y Cítricos

Ingredientes

- *1 pieza de chile pimiento morrón rojo y verde asados sin piel ni semilla.*
- *8 piezas de cebolla cambray asadas.*
- *1 pieza de zanahoria en láminas y asada.*
- *1 taza con tomates uva asados.*
- *1 taza de ejotes cocidos al dente.*
- *1 pieza de toronja; solo los gajos y el jugo.*
- *2 piezas de naranja; solo los gajos y el jugo*
- *1 pieza de limón; solo los gajos y el jugo*
- *2 tazas de lechuga italiana cortada en trozos de un bocado*
- *6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen*
- *1 cucharada de sal de grano o de mar*
- *1 cucharada de pimienta negra recién triturada*
- *2 cucharadas de vinagre blanco.*

Preparación

Para eliminar la piel de los chiles pimiento morrón, ayúdate de unas pinzas y ponlos directamente al quemador de tu estufa, vigílalos y gira conforme se vaya asando la piel, cuando el tono sea parejo retira del fuego y deje enfriar solo unos segundos, coloca dentro de una bolsa de plástico y deja sudar unos 15 a 20 minutos y retira la piel.

Corta en finas tiras el chile pimiento rojo y verde, que previamente se asaron, se les quitó la piel y se desvenaron. Como lo viste en el Tip.
Continúa, corta por mitad a lo largo las cebollitas Cambray y luego la zanahoria en láminas.

Llegó el momento de encender la hornilla…y poner una sartén o parrilla para asar las cebollas cambray y después de que veas un poco doradas la cebollas, por un lado, agrega las láminas de zanahoria.Ya que se tornen doradas retíralas del fuego y reserva. Sigamos con los ejotes; retírales los extremos y cócelos en agua con un poco de sal y vinagre. Después de 3 minutos, da un choque de temperatura con agua y hielo para detener la cocción. Cuando ya estén fríos, córtalos por mitad a lo largo y cada mitad en sesgado por en medio.

Regresamos al calor de la estufa. Asa en una sartén los tomates uva hasta que se les desprenda sólo un poco la piel y sazónalos con sal y pimienta.
Ya que estén, retíralos y reservarlos. Sigue elaborar la vinagreta y los gajos de cítricos: Corta la piel de la naranja, luego del limón y de la toronja.

Extrae los gajos con cuidado de no traerte venas ni semillas, déjalos caer en un recipiente. Recuerda reservar algunos para la ensalada. Con tu mano, exprime el jugo de los cítricos dejándolo caer sobre los gajos que están en el bol y de este sólo toma 2 cucharadas. Enseguida, mezcla el jugo con el aceite y sazona para formar una vinagreta.

Ahora, pasamos a cortar las lechugas de manera que cada corte sea del tamaño de un bocado. Nunca compliques a tus invitados.
Bien, sigue hacer que de la vista nazca el amor, es decir, la presentación del platillo… en cada plato dispón una porción de lechuga y sobre esta en orden ascendente los demás ingredientes.

Al final vierte un poco de vinagreta y sal y pimienta