Panela Frita

Ingredientes:

- 200 gramos de panela
- 50 gramos de fécula de maíz.
- ¼ de taza de aceite de maíz.
- 4 tazas de mezcla italiana de lechugas.
- ½ pieza de cebolla morada asada.
- 1 taza de jitomates cherry.
- 1 ramillete de hojas de albahaca.
- 1 cucharada de vinagre balsámico.
- 1 cucharada de aceite de oliva.
- sal de grano al gusto.
- pimienta recién molida al gusto.

Preparación:

Porciona la panela en 4 partes ya sea en triángulos, cubos o rectángulos; calienta el aceite en un sartén y cubre de fécula los trozos de panela reserva en un plato.

Pon a freír los trozos de panela en el aceite por poco tiempo, el necesario para que se dore la fécula. Conforme vayas friendo la panela coloca en un plato con papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

En una sartén pon un poco de aceite asa la cebolla de manera que se caramelice un poco; en otra sartén calienta el aceite de oliva y cocina los jitomates cherrys por unos minutos a fuego medio.

Cuando reviente la piel de los jitomates añade las hojas de albahaca y sal pimienta, retira del fuego y enfría; añade un poco de balsámico a los jitomates cherrys y mezcla con cuidado de no triturarlos.

En el plato de montaje coloca una cama de lechugas y sobre esta la cebolla y la panela; al final añade la mezcla de jitomates y de ser necesario un poco más de aceite y sal.