

Ensalada de Sansa

Mientras tanto se fueron sirviendo los diferentes platos de la cena: una sopa espesa de cebada y venado; ensaladas de hierbadulce, espinacas y ciruelas con frutos secos por encima.

Juego de Tronos



Esta sabrosísima ensalada es una **interpretación libre** de una receta de *Forme of Cury*, del siglo XIV. Todos los ingredientes combinan estupendamente entre sí, tanto en lo que se refiere a la estética como a las texturas. **Prueba esta receta para un almuerzo o para una cena ligera y no te defraudará.**

Salat. Tómese perejil, salvia, ajos tiernos, cebolletas, lechuga, puerro, espinacas, borraja, menta, primulas, violetas, porrettes [cebollinos, cebolletas y puerros jóvenes], hinojo y berro, ruda, romero, verdolaga; se enjuaga y se lava todo bien. Se quitan los tallos. Se corta en pedazos pequeños con las manos y se mezcla todo con aceite crudo; se añade vinagre y sal, y se sirve.

Forme of Cury, siglo XIV

Ingredientes

Para 4-6 personas * Preparación: 10 minutos

- ★ 7 tazas de espinacas baby
- ★ 1 taza de hojas de menta fresca
- ★ 1 taza de ciruelas pasas troceadas
- ★ 1/2 taza de nueces caramelizadas
- ★ 1/2 taza de hierba limón en trozos finos
- ★ 1/2 taza de violetas, primulas u otras flores comestibles (opcional)
- ★ Vinagreta de frambuesa al gusto

Mezcla las espinacas, la menta, las ciruelas, las nueces y la hierba limón en un cuenco grande. Las flores pueden mezclarse con el resto de los ingredientes ahora o usarse como adorno al final. Echa la vinagreta sobre la ensalada, remuévela bien y sírvela.

* **Consejo de las cocineras:** Usa esta receta como punto de partida e introduce variaciones en los ingredientes para crear tu *salat* personal. Alíñala a tu gusto y ya está lista para servir.