

## Cogollos a la plancha con vinagreta de menta

Ingredientes	Para 14	Herramientas
cogollos grandes	16 unidades	Plancha cromo
menta fresca deshojada	30 g - limpia	tabla
vinagre de jerez	77 g	Cuchillo
mostaza antigua	125 g	Túrmix
aceite de oliva 0,4º	630 g	Bol
sal		Violines
yema huevo	3 unidades	Pinzas
		Cuchara salsa

*½ cogollos plancha / ½ cogollos crudos*

### Elaboración

1. Junte en un recipiente las hojas de menta, el vinagre de Jerez, la mostaza antigua y el aceite de oliva.
2. Triture con la ayuda de un batidor eléctrico hasta que la menta esté bien triturada, añada las yemas de huevo, mezcle y ponga a punto de sal.
3. Limpie los cogollos de las primeras hojas y córtelos a 1/4 verticalmente.
4. Encender la plancha de cromo, o en sartén.
5. 10 minutos antes de comer, cocer la mitad de los cogollos con un poco de aceite a punto de sal, hasta que queden dorados.
6. Terminar salseando por encima los cogollos crudos y cocidos con la vinagreta de menta.

Al hacer la vinagreta, es muy importante añadir la yema de huevo al final y no emulsionar, (*si hacemos cantidad para congelar no poner huevo*) ya que si lo hacemos la vinagreta emulsionará y se transformará en una salsa espesa, de textura similar a una mahonesa y no nos interesa.

Si no dispone de cogollos, puede realizar esta receta con endivias.

### Tiempos:

13:40 h hacer vinagreta  
 14:00 h cortar cogollos a ¼  
 14:35 h encender plancha cromo  
 14:50 h cocer los cogollos