

ENSALADA WALDORF ASTORIA (CON GRANADA-opcional)



Historia

Esta ensalada fue creada por primera vez en el año 1893 en el famoso hotel de Nueva York, Hotel Waldorf (el precursor del Hotel Waldorf-Astoria que abrió en el año 1931). El maître d'hôtel al que se le da el crédito de haber inventado la receta es Oscar Tschirky. En el año 1896 la ensalada Waldorf (Waldorf Salad) aparece en libro de cocina "The Cook Book by 'Oscar of the Waldorf'". El impulso definitivo de la ensalada, se dio en la inauguración del Hotel Waldorf-Astoria el 1 de Octubre del año 1931, cuando la millonaria W. K. Vanderbilt organizó un banquete a beneficio de un orfanato de la ciudad, en el que se incluyó la ensalada Waldorf. A partir de dicho evento, el plato se popularizó

entre la clase alta y la jet-set de Nueva York y de ahí se difundió rápidamente a los más prestigiosos restaurantes del mundo. La receta original sólo incluía manzana, mayonesa y apio. Muy pronto se le añadieron las nueces. Cuando fue creada costaba 10 centavos. Hoy el mismo hotel la sirve por 25 dólares.

Ingredientes

1 manzana verde ácida

1 manzana dulce

3 cucharadas de mayonesa

3 cucharadas de crema agria

2 tallos de apio cortados en juliana

3 cucharadas de nueces picadas en trocitos.

Jugo de 1/2 limón

Lechugas variadas

Sal y pimienta

Preparación:

Pelar las manzanas, quitarles el corazón y cortarlas en daditos. Las bañamos en jugo de limón y reservamos. Pelamos el apio para eliminarle las fibras duras y lo cortamos en tiras, lo blanqueamos unos minutos y reservamos en agua fría. Mezclamos la mayonesa con la crema de leche batiendo vigorosamente y le ponemos sal y pimienta al gusto.

En el fondo de una fuente grande, ponemos la lechuga ya lavada y cortada en trozos menudos con la mano, añadimos las nueces picadas, las manzanas y el apio cortado en rodajas finas. Aderezamos con la mezcla de mayonesa y crema de leche y unas gotas de limón. Mezclamos suavemente con movimientos envolventes, muy bien y con dos cucharas, antes de servir.