

Bruschettas de Burrata

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bruschettas

Burrata: 1 Unidad

Aceitunas negras: c/n

Albahaca: c/n

Tomate: 1 Unidad

Mantequilla: 2 cdas

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Aceitunas verdes: c/n

Ajo: c/n

Arvejas: 150 Gramos

Habas: 150 Gramos

Pimienta: c/n

Sal Marina: c/n

Tostadas de Pan de Campo: c/n

Pesto

Almendras: 2 cdas

Albahaca: 30 Hojas

Tomate concasse: 50 Gramos

Aceite De Oliva: c/n

Arvejas cocidas: 2 cdas

Habas cocidas: 2 cdas

Queso rallado: 2 cdas

Preparación de la Receta

Bruschettas

- En una sartén con *mantequilla*, *saltear* las *habas* y las *arvejas* -peladas y blanqueadas-, el *tomate* cortado en cubos -sin piel ni semillas- y hojas de *albahaca*
- Salpimentar y reservar.
- En un bol, colocar la **burrata**, abrir al medio, *condimentar* con sal marina, pimienta y aceite de oliva

- Reservar.
- Frotar el diente de *ajo* y medio *tomate* sobre la tostada aún caliente
- Rociar con aceite de oliva.

Pesto

- Con un *mixer*, procesar todos los ingredientes hasta emulsionar
- Reservar.

Armado

- Sobre cada tostada, disponer la *burrata*, el salteado de *habas* y arvejas, las aceitunas negras y verdes fileteadas
- Terminar con el pesto
- Servir y disfrutar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bruschettas-de-burrata>