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