Burrata rebozada con frutos secos



Ingredientes

Burrata: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 1 Manojo
Frutos secos variados garrapiñados y triturados: 300 Gramos
Orégano: 1 Manojo
Sal:
Aceite de oliva virgen:
Chile amarillo: 1 Unidad
Chile rojo: 1 Unidad
Perejil: 1 Manojo

Preparación de la Receta

Para comenzar

secamos un poco la burrata y la rebozamos con frutos secos variados al gusto, garrapi&ntilde

- Ados y molidos.
- Por otro lado, cortamos un manojo de *cebolla* de verdeo, de *orégano* y de *perejil* y los trituramos con una buena cantidad de aceite de oliva virgen
- Partimos la **burrata** por la mitad y la servimos sobre la salsa de hierbas decorada con un *chile* rojo y uno amarillo picados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/burrata-rebozada-con-frutos-secos