elGourmet

Caprese

Ingredientes

Tomate perita: 2 Unidad
Hojas de Albahaca: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 30 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Mozzarella: 200 g

Preparación de la Receta

Caprese

- Primero desmenuzar la *mozzarella* que con las manos
- Si lo desea, también puede cortarla en rodajas
- Colóquela en un bowl
- Luego seleccione unas hojas frescas de *albahaca* y córtelas en finas y pequeñas tiras
- Incluya la *albahaca* en el mismo bowl de la *mozzarella*
- Condimente con aceite de oliva, sal y pimienta negra
- Mezcle
- Dejar reposar esta preparación en la nevera por alrededor una hora
- El último paso es incluir los tomates
- Córtelos en pétalos sin extraer la piel
- Si tiene tomates cherry, córtelos a la mitad
- Presentación

- Deberá intercalar sus ingredientes

- El queso, los tomates y añada unas hojas más de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caprese