Coca de burrata, tomates secos y mortadela trufada

Ingredientes

Panecillos de pan cristal tamaño individual: 4 Unidades
Tomates secos:
Aceite de oliva virgen extra:
Sal negra en escamas:
Burratas: 4 Unidades
Mortadela trufada:
Albahaca:

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Cortamos el pan por la mitad
- Pintamos con aceite y llevamos al horno para que se tueste
- Rellenamos el pan con tomates secos, mortadela trufada y **burrata** desmigada.
- Con ayuda de la batidora, trituramos un puñado de hojas de *albahaca* con aceite de oliva.
- Ponemos el aceite encima de la *burrata* y terminamos con unas escamas de sal negra.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/coca-de-burrata-tomates-secos-y-mortadela-trufada