Crumble de Pimientos y Tomates



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Albahaca fresca: 1 Manojo

Burrata: 2 Unidades

Crumble

Albahaca seca: 2 cdta

Harina de almendras: 100 Gramos

Mantequilla fría en trozos: 120 Gramos

Pan Rallado: 70 Gramos

Parmesano: 80 Gramos

Relleno

Cebolla: 1 unidad

Pimientos asados: 2 Unidades

Tomates rojos grandes: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- *Pelar* los tomates.
- Cortarlos en rodajas.
- Cortar los pimientos asados en tiras y la *cebolla* en finas rebanadas que cortaremos por la mitad.
- Engrasar una fuente y cubrir con los tomates, la *cebolla* y el *pimiento* cortado en tiras.
- Reservar.
- Mezclar los ingredientes secos del **crumble**.
- Añadir la *mantequilla* y mezclar con la punta de los dedos.
- Cubrir la fuente con el *crumble* y hornear a 180 grados unos 35-40 minutos.
- Servir acompañado de *burrata* fresca con unas hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-pimientos-y-tomates