Ensalada Caprese



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjena: 1 Unidad
Aceite de tomillo con ajo: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria
Albahaca: 10 Hojas
Aceite de romero: Cantidad necesaria
Tomates: 2 Unidades
Mozzarella: 200 g

Pesto

Piñones: 20 g
Vinagre Blanco: 10 cc
Peperoncino: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc
Albahaca: 100 g
Semillas De Anis: 1/2 cdita.
Queso Parmesano Rallado: 20 g

Reducción de balsámico

Reducción de balsámico:
Vinagre Balsámico: 120 cc
Hierbas secas (salvia,romero,tomillo): 1 cda.
Azucar morena: 30 grs.

Preparación de la Receta

- Corte el queso muzarella en rodajas, condimente con sal, pimienta y aceite de *tomillo* con *ajo*
- Reserve.
- Haga cortes hacia abajo en los tomates sin separar las rodajas.
- Corte las berenjenas en rodajas muy finas.
- En una placa para horno, coloque las berenjenas y rocíe con aceite de oliva y aceite de *romero*
- Lleve al horno precalentado a 160° por 10 minutos a cocinar por ambos lados.
- Retire del horno y reserve.

Reducción de balsámico

- En una olla coloque, el azúcar moreno y el *vinagre* balsámico.
- Deje reducir a fuego bajo y reserve.

Pesto

- Tueste los piñones.
- Pique el peperonchino.
- En un procesador coloque la *albahaca*, los piñones, el queso parmesano, el peperonchino, el aceite de oliva, el *vinagre*, anís, sal y pimienta.
- Procese hasta emulsionar y reseve.

Presentación

- En un plato, coloque el *tomate* e intercale entre las rodajas, la muzarella, la *albahaca* y las berenjenas.
- Rocíe con la reducción de balsámico y pesto.

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