

# 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 reserve.

## Presentación

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

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