

# Ensalada de Burrata, Bresaola y Miel

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Duraznos:** 2 Unidades

**Burrata:** 2 Unidades

**Mostaza de Dijon:** 1 cdita.

**Rúcula:** 1 Atado

**Bresaola:** 50 g

**Sal:** Cantidad necesaria

**Melón:** 1/2 Unidad

**Tomillo:** 2 pizcas

**Miel:** Cantidad necesaria

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Espárragos:** 1 Atado

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Escarola:** 1 Planta

**Radiquio rosso:** 1 Planta

## Preparación de la Receta

- Marinamos la **burrata** rompiéndola un poco y agregamos aceite de oliva, sal, pimienta y *tomillo*.
- Grillamos los duraznos en cuartos con piel
- Añadimos miel a la pancha.
- Grillamos los espárragos con unas gotas de oliva.
- Cortamos el melón en gajos.
- Por último, armamos la ensalada con las hojas de *rúcula*, escarola y radiquio
- Agregamos los gajos de melón, duraznos y espárragos
- Terminamos con la *burrata* en trozos bien grandes.
- Realizamos una vinagreta con el *jugo* de un *limón*, una cucharada de miel, otra de *mostaza*, sal, pimienta y emulsionamos con aceite de oliva.
- Volcamos la vinagreta sobre la ensalada y servimos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-burrata-bresaola-y-miel>