

Ensalada de burrata, tomates asados y pesto



Ingredientes

Para el pesto

Piñones: 20 g

Albahaca: Manojó

Queso Parmesano: 20 g

Aceite de oliva extra virgen:

Ajo: 1/2 Diente

Para los tomates asados

Aceite balsámico: 1 cdas.

Ajo en polvo:

Aceite De Oliva: 1 cda.

Azucar:

Orégano:

Tomates rama mini: 3 Unidades

Para una ensalada

Burrata: 1 Unidad

Aceite de oliva extra virgen:

Bouquet de espinaca roja: Hojas

Albahaca: Hojas

Pan de cereales y nueces: 1 rebanadas

Sal:

Aceite balsámico:

Pera: 1 Unidad

Higos maduros: 2 Unidades

Pimienta Negra:

Tomate cherri amarillo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Limpiamos los tomates rama, los ponemos en una bandeja de horno, espolvoreamos una pizca de azúcar, una cucharadita de *ajo* en polvo, aceite de oliva, aceto balsámico y

horneamos a 160 grados unos 12 minutos, reservar.

Para el pesto

- Juntamos todos los ingredientes y con ayuda de un turmix, trituramos hasta obtener una salsa verde
- No debe quedar muy líquida ni homogénea.
- Cortamos el pan de cereales en cubos pequeños y los salteamos con unas gotas de aceite de oliva, hasta que cojan *color*, una vez fuera del fuego le rallaremos queso Parmesano y espolvorearemos hojas de *tomillo*.

Para la presentació

- N
- En la base del plato pondremos los tomates asados intercalándolos con los tomates cherris amarillos cortados al medio, en el centro, pondremos la pera pelada cortada en cubos, sobre esta la **burrata**, decoramos con los higos en cuartos, los croutones de pan de cereales y las hojas de *espinaca* roja aliñadas con aceite y *vinagre*
- Salseamos el conjunto con el pesto, decorar con hojas de *albahaca* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-burrata-tomates-asados-y-pesto>