elGourmet

Ensalada de Chauchas, Tomates y Burrata

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojas de Albahaca: 30 Unidades
Almendras: 30 Gramos
Azúcar Negra: c/n
Burrata: 1 unidad
Diente de ajo: 1 y 1/2 unidad
Tomates Perita: 3 Unidades
Hojas de menta: 20 Unidades
Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Tomates racimo: 2 Unidades
Aceto balsámico: c/n
Azúcar blanca: c/n
Brotes de arveja: 20 Gramos
Chauchas rollizas: 250 Gramos
Garbanzos cocidos: 50 Gramos
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Pasta de sésamo: 4 cdas
Sal: c/n
Tomates cherry: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar tomates en mitades y llevar a una fuente de horno.
- Espolvorear con azúcar, azúcar negra y *condimentar* con sal, aceto balsámico y aceite de oliva.
- Cocinar en horno a 200° C hasta caramelizar, 10 minutos.
- En un bowl mezclar toamtes cherry en mitades, *tomate* racimo cortado, diente de *ajo* aplastado, hojas de albahac y *menta* picadas, *condimentar* con sal, aceite de oliva, aceto balsámico y dejar *marinar* por 10 minutos.
- Cocinar en agua hirviendo con sal chauchas rollizas por 7 minutos, enfriar en agua con hielo, colar y reservar.
- Procesar con mixer pasta de *sésamo*, *ajo*, *jugo* de *limón* y aceite de oliva.

Armado

- Colocar en la base de la fuente los tomates marinados y los *tomate* asados.
- En un bowl mezclar chauchas en mitades, garbanzos cocidos y *condimentar* con el aderezo de pasta de *sésamo*.

- Llevar esta preparación a la fuente con los tomates.
- Agregar almendras picadas, brotes de arvejas, hojas de *menta* y de *albahaca* y por encima **burrata** abierta y condimentada con sal, pimienta y aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-chauchas-tomates-y-burrata