Ensalada de muzzarella y alcauciles



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Hojas de menta: 5 g
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Orégano fresco: 5 g
Corazones de alcauciles: 6 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Limones hervidos: 3 Unidades
Polpetta de muzzarella: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Doramos en una sartén con aceite de oliva los corazones de alcaucil previamente blanqueados en mitades
- Disponemos en una ensaladera
- Luego, agregamos hojas de *orégano*, sal y pimienta
- Agregamos la piel de *limón* hervido picada rústicamente, la polpetta de *mozzarella* desarmada con las manos y terminamos con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-muzzarella-y-alcauciles