

# Ensalada de mozzarella 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 mozzarella:** 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-mozzarella-y-alcauciles>