

Ensalada de rúcula, higos, jamón crudo y burrata

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Rúcula: 1/2 Atado

Jamón Crudo : 100 Gramos

Aceto balsámico: 2 Cucharadas

Pimienta: A gusto

Higos: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 6 Cucharadas

Sal fina: A gusto

Pistachos tostados: 30 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl aceto balsámico, sal, pimienta e ir agregando aceite de oliva de a poco en forma de hilo hasta emulsionar.
- Acomodar en la base del plato hojas de **rúcula**, higos en gajos, *fetas* de **jamón** crudo, trozos de **burrata** y *condimentar* con el aderezo reservado.
- Terminar con pistachos tostados picados por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-rucula-higos-jamon-crudo-y-burrata>