

# Ensalada de Stracciatella

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Alcauciles:** 2 Unidades

**Arvejas frescas:** 100 Gramos

**Hierbabuena:** 10 hojas

**Mozzarella fior di latte:** 250 Gramos

**Queso Parmesano:** 20 Gramos

**Hojas de espinaca:** 20 Unidades

**Almendras:** 20 Gramos

**Crema de leche:** 50 Gramos

**Limon:** 1 unidad

**Peperoncino:** 1 unidad

**Sal:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- Deshilachar en un bowl la muzarella y mezclar con *crema* de leche hasta integrar, reservar en heladera
- Limpiar *alcauciles* retirando hojas externas y los pelos interiores.
- Filetear el corazón muy fino y llevar a un bowl.
- Agregar arvejas frescas crudas, peperoncino picado, almendras picadas, queso parmesano rallado fino, hojas de espinaca, aceite de oliva para hidratar y mezclar

## Armado

- Servir la stracciatella en la base de la ensaladera a temperatura ambiente.
- Agregar las verduras crudas por encima, hojas de *hierbabuena* y queso parmesano rallado por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-stracciatella>