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
- Limpar *alcauciles* retirando hojas externas y los pelos interiores.
- Filetear el corazón muy fino y llevar a un bowl.
- Agregar arvejas frescas crudas, peperonccino picado, almendras picadas, queso parmesano rallado fino, hojas de epsinaca, 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