

Ensalada de tomates, mozzarella y anchoas

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva:

Mozzarella de búfala: 1 Unidad

Tomates cherry: 300 grs. Anchoas: 4 Unidades

Albahaca fresca:

Pan de chapata: 1 Unidad

Alcaparras: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 200°C.
- En primer lugar, cortar el trozo de pan de chapata en dos, pintarlo con una mezcla de aceite y agua y, con ayuda de un rodillo, aplastar los panes un poco
- Tostar en el horno y, cuando esté listo, lo cortarlo con la mano.
- Por otro lado, cortar los tomates cherry a la mitad, salarlos y *aderezar* con un chorro de aceite de oliva.
- Agregar al bol de los tomates las alcaparras picadas, las anchoas cortadas y la mozzarella troceada con las manos
- Mezclar bien.
- Emplatar el pan cortado y, encima, la ensalada de tomates
- Terminar con unas hojas de albahaca enteras y servir.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-tomates-mozzarella-y-anchoas