elGourmet

Ensalada Grillada de Higos

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Burrata: 1 Unidad
Higos: 4 Unidades
Jamòn crudo: 150 grs
Mantequilla: c/n
Berenjenas baby: 8 Unidades
Hojas verdes: c/n
Kale: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Vinagreta

Aceite De Oliva: 3 Partes
Vinagre: 1 Parte
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén con *mantequilla* grillar los higos en mitades y en otra sartén con aceite de oliva grillar las berenjenas baby en mitades
- En una ensaladera grande colocar en el centro la *burrata* abierta y condimentada con sal, pimienta y aceite de oliva.
- Colocar las hojas y el kale alrededor y por encima *jamón* crudo, higos y berenjenas.
- Terminar aderezando con la vinagreta.

Vinagreta

- En un bol mezclar el *vinagre* con la sal hasta disolver.
- Agregar el aceite de oliva en forma de hilo y terminar con pimienta

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-grillada-de-higos