Tomates rellenos con burrata, shot de albahaca y cous cous



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomates redondos: 6 Unidades

Ensalada

Albahaca fresca: A gusto
Orégano fresco: 1/2 Taza
Cous Cous: 500 g
Perifollo picado: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Piñones tostados: 300 g
Perejil picado: 2 cdas.
Jugo de Limón: 1 Tazas
Pepino: 2 Unidad
Menta fresca: 3 Ramas
Aceite De Oliva: 2 cda.

Relleno

Sal Marina: 1 cdita.
Burrata: 500 g
Pimienta Negra: A gusto
Ralladura de limón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa

Ajos asados: 2 Dientes
Rúcula: 1 Paquete
Sal y Pimienta: A gusto
Queso pecorino rallado: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Piñones tostados: 100 g

Preparación de la Receta

- Hacer un corte en cruz en la base de los tomates y sumergirlos por 20 segundos en abundante agua hirviendo con sal
- Retire y corte la cocción en agua helada
- Retire la piel y corte la tapa superior, con la ayuda de una cuchara ahuéquelos

Relleno

- Corte la **burrata** y entibie a baño Maria, condimente con sal marina, aceite de oliva, ralladura de *limón* y pimienta negra, mezcle y deje enfriar

Ensalada

- En un bowl coloque el cous cous junto con el *orégano*, el *perejil*, el perifollo, la *menta*, la **albahaca**, los piñones y el pepino previamente cortado en *brunoise*, añada el *jugo* de *limón* y condimente con aceite de oliva, sal y pimienta, mezcle.

Salsa

- Procese el *ajo* con los piñones y la *rucula* e ir agregando de a poco el aceite de oliva y el queso rallado, condimente con sal y pimienta.

Armado

- Rellene los tomates con el queso (burrata)

Presentación

- En un plato servir una porción de ensalada, coloque encima un *tomate* relleno, bañe con aceite de oliva y acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tomates-rellenos-con-burrata-shot-de-albahaca-y-cous-cous