

# 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 ahúquelos

## Relleno

- Corte la **burrata** y entibie a baño María, 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>