

## Wrap capresse



### Ingredientes

#### Para el aderezo:

**Aceite De Oliva:** 1 Chorrillo

**Albahaca fresca:** 1 Ramillete

**Aceite De Oliva:** 100 Ml.

**Lechuga:**

**Queso Parmesano:** 50 g

**Tortilla:**

**Vinagre Balsámico:**

**Almendras:** 150 g

**Ajo picado:** 1 Diente

**Jitomate:** 1 Unidad

**Pimienta:**

**Sal:**

**Mozzarella:** 100 g

### Preparación de la Receta

#### Para el aderezo :

- Tostamos 150 gr de almendras y las licuamos con 100 ml de aceite de oliva, 50 gr de queso parmesano, un ramillete de *albahaca* fresca y un *ajo* picado. Salpimentamos y reservamos.
- Cortamos 1 *jitomate* en gajos y los colocamos en un bowl.
- Por otro lado, rebanamos 100 gr de *mozzarella* en láminas delgadas y añadimos al bowl con unas ramitas de *albahaca* fileteada. Incorporamos.
- Sazonamos con sal, pimienta y *vinagre* balsámico y mezclamos. Dejamos *marinar* por unos minutos.
- Calentamos la tortilla para wrap en un comal y colocamos un poco de pesto, acomodamos una cama de *lechuga* y agregamos un chorrillo de aceite de oliva. Añadimos la preparación de queso con vegetales marinados, las almendras, otra cama de *lechuga* y el pesto.
- Enrollamos el wrap con fuerza y llevamos a la sartén.
- Cortamos el wrap por la mitad y servimos.