Wrap capresse



Ingredientes

Para el aderezo:

Aceite De Oliva: 1 Chorrito
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 chorrito 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/wrap-capresse