

EL COMEDOR ESCOLAR



Receta Burrata al Pesto

Ingredientes

- 1 burrata 8 oz (226 g)
- 16 unidades tomates cherry ó los tomates de la temporada
- 2 cdas mantequilla
- 3 cdas pesto
- Sal y pimienta al gusto
- Vinagre balsámico
- Aceite de oliva al gusto

Paso a paso

1. Escurrir (botar el líquido del recipiente) la burrata.
2. Este paso debe hacerse con cuidado, ya que puede romperse y salir la crema de su interior.
3. Dejarla a temperatura ambiente por al menos 10-15 minutos.
4. Lavar y secar los tomates cherry, partarlos a la mitad.
5. Si son de otras variedades, con diferentes colores, tamaños y texturas, simplemente se cortan en rodajas y se pueden servir en mantequilla ó crudos.
6. Poner en una sartén la mantequilla, dejar derretir a fuego medio.
7. Incorporar los tomates.
8. Agregar sal y pimienta al gusto, dejar unos minutos, que no vayan a deshacer.
9. Retirar y reservar.
10. En un plato para servir, hacer un círculo con el pesto en el centro con ayuda de una cuchara.
11. Disponer la burrata en el centro del círculo hecho con pesto.
12. Organizar los tomates alrededor.
13. Adicionar gotas de vinagre balsámico.
14. Se puede agregar un poco más de sal y pimienta.
15. Coronar con un brote de albahaca fresca y un chorro de aceite de oliva.
16. Partir la burrata con una cuchara. Acompañar con chips, pan fresco o tostado.

Clasificación

TIPO DE COCINA:
Italiana

PROTEINA:
Queso Mozzarella

TIEMPO DE EJECUCIÓN:
15 minutos

DE PORCIONES:
4 porciones

GRADO DE DIFICULTAD:
Fácil

S.O.S en la cocina

Pregúntale al chef:

300 726 0375
300 726 0119

