



Ensalada caprese con ventresca

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 20 minutos

Para 4 personas

- Si quieres una buena variación del tomate con mozzarella esta es una buena idea.
- Puedes utilizar ventresca de bonito o bonito en aceite de oliva, dependerá de tu presupuesto.
- También puedes cambiar la mozzarella por burrata, todavía más rico.

Ingredientes:

4 tomates de ensalada maduros pelados

1 manojo de albahaca

50 gr. de piñones

unas aceitunas negras

unos pistachos pelados

sal, vinagre de módena y aceite de oliva extra virgen

mozzarella o burrata

ventresca de bonito

Tuesta en una sartén a fuego medio los piñones moviendo para que no se quemen.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



En un mortero pon las hojas de albahaca con un poco de sal y machaca con el almirez.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade la mitad de los piñones y vuelve a machacar.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade el vinagre de módena y mezcla bien.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Incorpora el aceite de oliva y mezcla hasta tener una salsa.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Coloca los tomates partidos por la mitad con un poco de sal, coloca encima el queso, la ventresca, las aceitunas y los piñones y pistachos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Sirve inmediatamente regado con la salsa.



Ensalada caprese con ventresca