

I N G R E D I E N T E S

Burrata con Espinacas y Tomate

- 1 cda Aceite de oliva
- 1cda Miel
- 1 taza de gajos de tomate
- 1 puñado de espinacas
- 1 Burrata
- Sal y pimienta c/n
- 1 puñado de semillas de zapallo ó granola (algo crocante)

P R O C E D I M I E N T O

- 1-En una sartén poner un chorrito de aceite de oliva y una cucharada de miel dorar por unos minutos gajos de tomate.
Salpimentar y reservar en otro plato.
- 2-En la misma sartén poner un puñado de espinacas y cocinar por dos minutos a fuego medio .
- 3-En un plato poner la burrata, rompela con los dedos y por arriba poner la espinaca y los tomates. Salpimentar
- 4-Por arriba agregar algo crocante. Yo en este caso le agregue unas semillas de zapallo tostadas.

Coronala con unas gotas de un rico aceite de oliva

Esta es una receta realmente fácil y rápida, ideal para una picada con unas ricas tostadas, o para un almuerzo o como acompañamiento de algunas pescado.

