

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

BURRATA

Aceite de oliva
1 cda de miel
Tomate cortado en gajos
Sal y Pimienta
1 puñado de espinaca
Semillas de zapallo para decorar

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 semillasde zapallo tostadas. Coronala con unas gotas de un rico aceite de oliva.

