Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



APERITIVOS / ENTRANTES

Tosta de burrata, pera y jamón

2 raciones · 487 kcal

Ingredientes

- Rebanadas de pan
- 1 burrata
- 1 pera
- Jamón serrano
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de Módena
- Miel

POR RACIÓN

Proteínas	22 g
Grasas	29 g
Hidratos	37 g
Fibra	3,8 g

Elaboración

1. Cortamos el pan en rebanadas y lo llevamos al horno hasta que esté doradito y crujiente.
2. Lavamos la pera y la cortamos en láminas finitas.
3. Añadimos un buen chorrito de AOVE Olibaeza sobre el pan tostado.
4. Colocamos la burrata y la abrimos ligeramente para repartir su cremosidad.
5. Añadimos un poquito de vinagre de Módena.
6. Repartimos las láminas de pera y colocamos unas lonchas de jamón serrano.
7. Terminamos con un hilo de miel.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya