Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



ENSALADAS · VEGETARIANO

Ensalada templada de burrata

20min · 1 ración · 532 kcal

Ingredientes

- 1 burrata
- Tomates cherry
- Hojas de albahaca picaditas
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	19 g
Grasas	48 g
Hidratos	8,9 g
Fibra	2,2 g

Elaboración

1. Cortar los tomates en mitades, colocarlos en una bandeja de horno, salpimentar y añadir un chorrito de aceite de oliva virgen extra
2. Llevar al horno a 180 grados unos 20 min
3. Cuando los tomates estén listos, mientras se templan un poco, preparar la burrata en un plato, abrirla, salpimentar, agregar los tomates, poner la albahaca y un chorrito de aceite de oliva virgen extra

Hecho con CookNest

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