MARÍA



ENSALADAS · VEGETARIANO

Panzanella

10min 2 raciones

Ingredientes

- Pan
- Mix de tomates
- Albahaca fresca
- Lima
- Burrata
- Sal
- Pimienta
- Miel
- Aove

Elaboración

1. Cortamos el pan en trozos, añadimos pimienta y aove y llevamos a la air fryer 6 minutos a 200°
2. Preparamos el aliño con miel, aove, pimienta, zumo de lima, agitamos y reservamos
3. En el plato añadimos el mix de tomates favorito, el pan tostado, las hojas de albahaca, la burrata, sal en escamas y el aliño

RECOMENDACIONES

Es una especie de gazpacho sin triturar, así que se le puede poner pepino e incluso trozos de jamón serrano

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy