El Chefxu



ENSALADAS

Ensalada de burrata con bacon y frutos secos

2 raciones 634 kcal

Ingredientes

- Lechuga
- Tomate
- 3 pepinillos agridulces
- Queso parmesano o cualquier queso
- Un poquito de sal
- Almendras
- Nueces
- Burrata
- Vinagre balsámico de Módena
- Pimienta negra recién molida
- Bacon
- Un chorrito pequeño de agua

POR RACIÓN

Proteínas	27 g
Grasas	51 g
Hidratos	20 g
Fibra	4,5 g

Elaboración

1. Coge el bol más bonito que tengas en casa
2. Esparce un poco toda la lechuga y échalo todo dentro
3. Coge el mejor tomate que tengas y colócalo en forma de círculo, o como quieras
4. Coge tres pepinillos agridulces y córtalos en pequeñas rosquitas
5. Añade un poquito de queso parmesano o el queso que tengas, y un poquito de sal
6. Con el mortero, machaca unas almendras y unas nueces
7. Una vez machacadas, espolvoréalas un poquito por encima
8. Reserva las virutillas que queden al final
9. Coloca una burrata por encima
10. Rocía un poco de vinagre balsámico de Módena
11. Espolvorea de nuevo con lo que sobró del mortero, encima de la burrata
12. Suelta todo y añade un chorrito pequeño de agua

13. Echa un poco de pimienta negra recién molida por encima
14. Cuando la sartén esté bien caliente, añade el bacon hasta que quede casi quemado
15. Mezcla todo bien

RECOMENDACIONES

No hace falta echarle sal, por eso se usa parmesano y un poco de bacon bien crujiente para dar sabor.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu