Julio Sabio | Dietista-Nutricionista Deportivo



APERITIVOS / ENTRANTES

Tartaletas con burrata

20min 6 raciones

Ingredientes

- Aceite de oliva
- Vinagre de Módena
- Orégano, albahaca seca y fresca
- Tomates cherry
- Masa de empanadillas
- Toppings (opcionales): burrata, pistacho, nueces, jamón, salmón ahumado, queso azul, mortadela y burrata, anchoas

Elaboración

1. Pon en una bandeja con papel para horno un chorreoncito de aceite de oliva, vinagre, albahaca y orégano
2. Añade encima tomates cherry en forma de círculo y, sobre estos, una masa de empanadilla
3. Cierra la masa y pínchala para que no se infle al hornearla
4. Hornea durante 20 minutos a 180º y ya solo quedará ponerle los toppings que prefieras

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Julio Sabio | Dietista-Nutricionista Deportivo
cooknest.app/@juliosabionutrition · Instagram @juliosabionutrition