HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Tomates cherry confitados con burrata

2 raciones · 362 kcal

Ingredientes

- Tomates cherry
- Dientes de ajo
- 1 burrata
- Vinagre balsámico de Módena
- Albahaca fresca
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Hierbas aromáticas

POR RACIÓN

Proteínas	11 g
Grasas	32 g
Hidratos	11 g
Fibra	2,4 g

Elaboración

1. Colocar en un recipiente apto para horno un buen chorro de aceite de oliva, unos tomates cherry y unos dientes de ajo
2. Sazonar con sal y pimienta, y añadir unas hierbas aromáticas
3. Cocinar en la freidora de aire a 180° hasta que los ajos queden bien tiernos
4. Dejar enfriar hasta que esté tibio
5. Servir en un plato y pelar los ajos
6. Añadir una burrata, romperla con un cuchillo y esparcirla por toda la base del plato
7. Rematar con un chorrito de vinagre de Módena y unas hojitas de albahaca picadas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto