

ENSALADAS · VEGETARIANO

Ensalada de tomate y burrata al pesto

2 raciones · 923 kcal

Ingredientes

- Queso burrata
- 2 tomates
- 1 nectarina (o melocotón)

SALSA PESTO

- Salsa pesto (puedes comprarla, o hacerla triturando los siguientes ingredientes)
- 1 trozo de queso parmesano
- 1 ajo
- 1 paquete de albahaca fresca
- Piñones u 8 nueces
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal al gusto

POR RACIÓN

Proteínas	52 g
Grasas	72 g
Hidratos	19 g
Fibra	3 g

Elaboración

1. Troceamos dos tomates
2. Ponemos una nectarina en la plancha
3. Dejamos que se haga un par de minutos por ambos lados con un poquito de aceite
4. La ponemos encima de nuestro tomate
5. Añadimos la burrata en nuestra salsa pesto

RECOMENDACIONES

Si el pesto está muy espeso, se le puede añadir un poco de agua.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta