

PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Bocata con cherris asados

1 ración

Ingredientes

- Tomatitos cherris asados
- Un trozo de pan
- Salsa pesto
- Burrata
- Rúcula
- Sal y pimienta
- Mantequilla para tostar el pan

Elaboración

1. Corta el pan y tuéstalo en una sartén con mantequilla.
2. Unta salsa pesto en ambas mitades.
3. Extendemos un trozo de burrata en el pan de abajo y salpimentamos.
4. Sobre la burrata ponemos jugo del asado y los tomates cherris.
5. Un poco de rúcula o el verde que más te guste.
6. Montamos el bocadillo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas para el día a día con Javier Linde

cooknest.app/@recetasconjavier · Instagram @recetasconjavier