XEF DE CASA



PLATOS PRINCIPALES

Dos pinsas de otoño

30min · 2 raciones · 1289 kcal

Ingredientes

PINZA DE BURRATA Y ANCHOAS

- **1** masa de pinza
- Tomates cherry
- Ajos asados confitados
- **1** burrata
- Anchoas de la Escala

PINZA DE SECRETO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

- **1** masa de pinza
- Mostaza de Dijon
- Miel
- Aceite de oliva virgen extra
- Secreto de cerdo
- Cebolla caramelizada
- Queso parmesano rallado

Elaboración

PINZA DE BURRATA Y ANCHOAS

1. Prepara la base de la pinza.
2. Añade los tomates cherry y los ajos asados confitados.
3. Coloca la burrata encima, ábrela y añade las anchoas de la Escala.

PINZA DE SECRETO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

4. Prepara una salsa mezclando mostaza de Dijon, miel y aceite de oliva virgen extra.
5. Extiende la salsa sobre la masa de la pinza.
6. Marca el secreto de cerdo en la sartén.
7. Añade la cebolla caramelizada sobre la masa, ralla el parmesano y coloca el secreto por encima.

POR RACIÓN	53 g Proteínas	60 g Grasas	135 g Hidratos	7,2 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa