



ENSALADA

con burrata, brevas y piñones



Ingredientes para 2 personas:

Lechuga roble roja

Burrata

4 brevas

20 gr de piñones

sal, pimienta y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Preparación:

Lavamos y secamos las hojas de la lechuga roble roja, reservamos.

Tostamos los piñones en una sartén con cuidado de que no se quemen, reservamos.

Sacamos la carne a las brevas y reservamos.

Escurremos de su líquido la burrata.

montaje:

En la base del plato colocamos las hojas de la lechuga roble roja. En el centro la burrata.

Salpimentamos todo.

A continuación, repartimos alrededor de la burrata la carne de las brevas.

Añadimos AOVE al gusto y repartimos los piñones.

Conlaszarpasenlamasa