



*tostada templada*  
*de pimientos asados, burrata,*  
*nueces y polvo de olivas negras*

Ingredientes para 4 personas:

- 250 gr de pimientos rojos asados
  - 1 burrata
- 30 gr de nueces peladas y picadas
  - polvo de olivas negras
  - 4 rebanadas de pan

Preparación:

Calentamos ligeramente en una sartén los pimientos rojos.

Tostamos el pan.

A la hora de montar la tostada, colocamos el pan como base y repartimos los pimientos rojos entre las cuatro rebanadas. Abrimos la burrata y repartimos entre las tostadas, damos un punto de sal. Espolvoreamos el polvo de olivas negras y para finalizar repartimos las nueces troceadas.

[Conlaszarpasenlamasa](#)