



Ensalada de Queso Burrata, Pesto, Albahaca y **Ajo Negro**.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
ITALIANA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
APERITIVO



TIEMPO DE PREPARACIÓN
10 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
NEGRO

Ingredientes

- 12 dientes de Ajo Negro
- 4 Quesos Burrata de 125 gr
- 2 Tomates para ensalada
- 25 gr de Pipas de Girasol
- 15 hojas de Albahaca Fresca
- 15 gr de Queso Parmesano rallado
- 50 ml Aceite de Girasol
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Flor de Sal

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo Negro, con cuidado para que no se rompan demasiado y mantengan su forma natural.
2. Pelamos los Tomates y les quitamos las pepitas. Ahora cortaremos los Tomates en gajos, como si fueran pequeños pétalos, y los reservamos
3. Para hacer la Salsa Pesto colocaremos, en un vaso de batidora, las Pipas de Girasol peladas, el Queso Parmesano, las hojas de Albahaca y Aceite de Girasol, y trituramos hasta obtener una pasta fina y ligera.

TERMINADO DEL PLATO:

4. En un plato llano colocamos el Queso Burrata en el centro y alrededor colocamos tres pétalos de Tomate.
5. Sobre cada uno de ellos colocamos un diente de Ajo Negro.
6. Sobre el Queso Burrata rociamos la Salsa Pesto que hemos elaborado, cubriendo por completo su superficie.
7. Colocamos sobre el Queso unas hojitas de Albahaca, aliñamos con Aceite de Oliva y Flor de Sal, y listo para degustar!



CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Es un plato fresco y ligero, muy apetecible en estos días de verano.
- Podemos sustituir el Queso Burrata por Mozzarella fresca. Pero debemos tener en cuenta que la Burrata es más cremosa y casi líquida en su interior.
- El Pesto tradicional se hace con Piñones, pero al sustituirlo por Pipas de Girasol conseguimos un plato más económico.
- Para que la Salsa Pesto tenga un color más verde, podemos escaldar las hojas de Albahaca unos segundos y enfriar rápidamente en agua con hielo.