Ensalada gourmet con aceite de oliva bajo cero



Ensalada gourmet de tomate rosa, burrata y salazones

¿ Como podemos en 5 minutos preparar una ensalada gourmet? . La respuesta es muy sencilla , tan sólo utilizando productos de calidad .

Recibí, gracias a La Chinata, un aceite de oliva virgen extra bajo cero, 100% manzanilla cacereña , de calidad superior y obtenido directamente de las aceitunas y sólo con procedimientos mecánicos . Extraordinario .

Con una base de brotes tiernos, he utilizado un tomate rosa del Perelló (Valencia). Ya se que es un producto de temporada, pero podéis sustituir la variedad por otro de calidad y sabor.

Añadimos burrata italiana, que es sensacional y damos el toque salado con mojama de atún y bonito en salazón . Aderezamos con aceite de oliva virgen extra bajo cero y un poquito de albahaca fresca, que le aporta frescor.

Una ensalada sencilla de preparar y se convierte en un entrante, cena o aperitivo estupendo.