

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.