

Receta de Ensalada Caprese

07 Ago 2014



Buenos días a tod@s, como el tiempo sigue caluroso, para hoy os dejo esta ensalada de origen italiano, más exactamente de la isla de Capri y desde su creación se ha convertido en uno de los platos más típicos de Italia, espero que os guste.

Ingredientes

- Tomates frescos (uno o dos)
- Queso mozzarella (sobre 200grs)
- Albahaca fresca (una rama) o albahaca seca
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal
- Aceitunas negras (opcional)

Modo de Preparación

1. Lavar los tomates y partarlos en rodajas grandes
 2. Partir la mozzarella en rodajas gorditas, como los tomates
 3. En una fuente o platos individuales, colocar las rodajas de tomate formando un círculo
 4. Encima de cada rodaja de tomate, colocar una de mozzarella
 5. Espolvorear con un poco de pimienta negra y albahaca fresca o seca
 6. Rociar toda la ensalada con aceite de oliva y un poco de sal
 7. Podéis poner unas aceitunas negras si lo deseáis
 8. Servir fresquita y....buen provecho!!!
-