

Pan, tomate y burrata

media

Ingredientes

- Albahaca fresca
- Pan
- Tomate
- Burrata ahumada (también puede ser mozzarella)
- Queso parmesano
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Dos dedos de agua

Preparación

Preparació

- Empezar haciendo un agua de albahaca con la albahaca fresca, agua, aceite de oliva virgen extra y el queso parmesano. No debe quedar muy líquida, por eso hay que usar dos de agua más o menos.
- A continuación, batir el tomate y el pan hasta obtener una pasta semisólida.
- Para el emplatado se pone en un plato hondo el agua de albahaca, la pasta de tomate y pan, la burrata y, por último, decorar con el aire de mozzarella.
- Para decorar se usa un aire de mozzarella que se hace con lecitina, agua con gas y la propia agua de la mozzarella batiendo todos los ingredientes.