Ensalada Caprese

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 o 2 personas:

- 125 g de bolitas de mozzarella
- 8 tomatitos cherry
- Albahaca fresca
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de Módena
- Sal Maldon

Para el guacamole casero:

- 2 aguacates medianos
- 1 tomate
- 1/2 cebolleta
- Aceite de oliva
- Zumo de medio limón
- Lima
- Cilantro fresco
- Sal

/ Preparación

Preparación

- Empezamos por el guacamole, que podemos comprar o preparar en casa. Si es casero, sacamos bien la carne de los dos aguacates y los chafamos con un tenedor.

- Cortamos en cubitos muy pequeños media cebolleta y un tomate y los colocamos en un bol, junto con los aguacates y un poco de cilantro picado. Añadimos los cítricos, la sal y el aceite de oliva y mezclamos bien todos los ingredientes. Reservamos en la nevera unos 20-30 minutos.
- A continuación, en una bandeja rectangular, ponemos las bolitas de mozzarella. Cortamos en 4 rodajas cada uno de los tomates cherry y los ponemos alrededor de la mozzarella.
- Sacamos el guacamole de la nevera, cogemos una ración y, con dos cucharas grandes, le damos una forma ovalada. Formamos 4 porciones, que colocaremos alrededor de la mozzarella y los tomates cherry.
- Para acabar, aderezamos con un chorrito de aceite de oliva virgen extra, sal Maldon y vinagre de Módena. Como toque final, colocamos en el centro dos hojitas de albahaca fresca.