

# Mozzarellas rellenas: una videoreceta fácil, rápida y muy vistosa

## Ingredientes

- 4 mozzarellas pequeñas
- 6 pétalos de tomates deshidratados
- 1/2 berenjena
- 24 piñones
- 2 anchoas
- aceite de oliva virgen
- albahaca
- sal y pimienta
- limón

A veces la diferencia entre un entrante resultón de clase media y un jugón galáctico de los manteles está...en los detalles. En este caso, darle un rato de jacuzzi a la **mozzarella en el baño ácido de limón** le da un matiz interesante tanto en sabor como en el sutil cambio de textura.

Además aumenta el contraste con el resto de ingredientes, que aportan sabores más tostados y cálidos. Que el queso sea el mismo recipiente también suma al conjunto, haciendo fácil que en cada viaje llegue una buena representación de cada elemento al paladar. El resultado es un plato **fácil** de cocinar, **vistoso** sobre la mesa y sobre todo **sabroso** a rabiar.

Para cocinar estas deliciosas **mozzarellas rellenas** no necesitaremos más de quince minutos en tiempo real de cocina. Una relación tiempo invertido / resultado final más que sensacional. ¿Te animas?

