

Ensalada caprese

Ingredientes

- 2 Unidades de Tomates perita
- 150 Gramos de Mozzarella
- 20 Hojas de Albahaca fresca
- 1 Cucharadita de Sal
- 1 Pizca de Pimienta negra
- 1 Cucharada sopera de Aceite de oliva extra virgen



Preparación

Para esta ensalada italiana les aconsejo elegir tomates perita porque no expulsan tanto jugo. Cortamos los tomates en rodajas, ni muy finas ni muy gruesas, y reservamos. Tomamos el queso mozzarella y lo cortamos en rodajas similares a las del tomate. Reservamos.

Por otro lado, para sazonar esta exquisita ensalada caprese, realizamos una preparación con unas hojitas de albahaca fresca picada, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta negra recién molida. Otra opción totalmente válida es condimentar la ensalada con salsa pesto casera.

Por último, para la presentación de la ensalada, tomamos un plato o una fuente plana y vamos acomodando los ingredientes intercalando una rodaja de tomate, una de mozzarella, una hoja de albahaca fresca y así sucesivamente. Aderezamos con la preparación realizada con anterioridad y espolvoreamos con un toque de pimienta en grano recién molida para completar la decoración de esta deliciosa e irresistible ensalada caprese. Esta ensalada se puede consumir sola como entrante, pero también, es ideal para acompañar cualquier tipo de carne asada.