

# Ensalada Caprese



## Ingredientes

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

## Preparación

- Aconsejable 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, Aderezamos con la preparación realizada con anterioridad y espolvoreamos con un toque de pimienta en grano recién molida. Esta ensalada se puede consumir sola como entrante, pero también, es ideal para acompañar cualquier tipo de carne asada.