Carpaccio de tomates by Jamie Oliver

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver. Receta de Greg Marchand.

Ingredientes para 6 personas :

- 8 Tomates maduros
- 85 g de Frambuesas
- 250 g de Burrata o mozzarella
- un puñado de Albahaca fresca
- Cs de Vinagre de frambuesa
- Cs de Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra recién molida

Preparación:

Paso 1

Colocar las rodajas de tomate en un plato. Condimentar con sal, pimienta y aceite de oliva. Regar las frambuesas con un chorrito de vinagre de frambuesa y aplastar con un tenedor. Colocar encima de los tomates la burrata desmigada, el aliño de frambuesas y repartir unas hojas de albahaca.