Milhojas Caprese Silueta

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

Creador: Silueta Bimbo **Recetizador:** Cosmin Iulian C

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Delicioso Milhojas Caprese hecho Silueta

Ingredientes para 4 personas :

- Tomate de ensalada
- Queso mozzarella
- Albahaca
- Pan de molde Silueta
- Aceite de oliva
- sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Cortamos las rebanadas de pan con un corta-pastas, más o menos del tamaño del tomate y de la mozzarella para que quede uniforme a la hora del montaje. Metemos en el horno el pan, como en recetas anteriores, a 100 grados unos 6 minutos.

Paso 2

Lavamos el tomate y la albahaca. Cortamos en rodajas, del mismo tamaño, el tomate y la mozzarella.

Paso 3

Para montarlo, ponemos en el plato una oblea de pan, encima ponemos el tomate, le añadimos sal, pimienta y unas gotas de aceite de oliva y seguidamente ponemos la mozzarella y la albahaca. Repetiremos lo mismo varios pisos hasta conseguir el milhojas.

Paso 4

Para la vinagreta, metemos en la batidora unas hojas de albahaca con aceite de oliva y trituramos. Esta vinagreta la utilizamos para mojar el plato una vez terminado.