Milhojas Caprese Silueta

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

Creador: Silueta Bimbo **Recetizador:** Aurea Peque



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.