



ENTRATA TRICOLORE



La entrada "tricolor", nos recuerda nuestra bella Italia en los colores de la bandera y en el gusto de las cosas que usamos para preparar el plato.

Preparación:

Preparamos una buena salsa de pesto, tomates cherry confitados Cerry asarla el pan y componer la entrada en una bandeja ...

Ingredientes:

Salsa de pesto genovese

- 2 dientes de ajo
- sal marina gruesa 1 pizca
- 100 ml de aceite de oliva extra virgen
- 50 gramos de hojas de albahaca
- queso pecorino 2 cucharadas (30 gramos)
- 1 cucharada de piñones (unos 15 gramos)
- Parmigiano Reggiano queso 6 cucharadas (70 gramos)

Tomates Cerry

- 500 gr de tomates cerry
- 1 diente de ajo (picado fino)
- 25 g de azúcar
- 10 ramitas de tomillo (yo pongo semilla de hinojo)
- 35 ml aceite de oliva extra virgen
- orégano seco c.s.
- Sal c.s.
- Pepe c.s.

En el horno a 100 grados durante 45 minutos

Pan cortado (estilo toscano)

burrata fresca

aceite de oliva extra virgen



BUEN PROVECHO