



ENSALADA CAPRESSE

Ingredientes:

- 1 taza de hojas de albahaca (50 g)
- 200 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 jitomates, picados en cuartos
- 100 g de queso mozzarella, en cubos
- 6 aceitunas negras
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Hojas de albahaca fresca, para decorar

Procedimiento:

1. Para la vinagreta, licúa la albahaca con el aceite de oliva y sazón al gusto. Reserva.
2. En un tazón, mezcla los jitomates, con el queso mozzarella y las aceitunas negras. Agrega el aceite de oliva y revuelve perfectamente
3. Para servir, en un plato cubre con la vinagreta la base del plato, en el centro coloca la ensalada que mezclaste y decora con hojas de albahaca fresca. Ofrece.

Tiempo de preparación:

10 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4