

ENSALADA CAPRI

Ingredientes:

- 4 jitomates bola, grandes
- 200 g de queso tipo manchego o mozzarella, rebanado delgado
- 12 aceitunas negras, deshuesadas y rebanadas
- 8 hojas de albahaca fresca, picadas
- Sal y pimienta negra, al gusto
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Procedimiento:

1. Con un cuchillo filoso rebana los jitomates en cuatro rodajas intercala el queso y las aceitunas rebanadas con un poco de albahaca. Pasa los jitomates apilados a una charola de horno y caliéntalos en el horno eléctrico por 3 minutos o hasta que el queso se dore. Retira.
2. Sazona y baña con el aceite y el vinagre sirve de inmediato.

Tiempo de preparación:

10 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4