

Ensalada de Higos, Langostinos y Burrata

Esta receta nació este verano al ver los higos frescos en la frutería y después de pasar por la pescadería y la verdad es que me ha encantado



CATEGORÍA
Entrantes



RACIONES
4



DIFICULTAD
facil



PREPARACIÓN
—



COCCIÓN
—



Método: Tradicional



INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	INGREDIENTE	CANTIDAD
Tomate · tomates grandes y pelados	2 ud	Miel	1 cuchara
Higo	10 ud	Vinagre balsámico	al gusto
Langostino	12 ud	Aceite de oliva virgen extra	al gusto
Queso Burrata	2 ud	Mostaza	1 cucharilla



PREPARACIÓN

1 Pelar tomates y filetearlos

Pelar los tomates, se puede hacer sumergiéndolos en agua caliente con un corte en la base y pelarlos
Añadir a la base de la ensaladera cortados en laminas

2 ud · Tomate

Tiempo estimado: 15 min

2 Higos limpiar y filetear

Quitar la parte superior de los higos y filetearlos. También puedes pelarlos, pero si están maduros, la piel da un buen sabor.
Añadirlos encima de la cama de Tomate

Higo

Tiempo estimado: 5 min



3 añadir langostinos cocidos

Pelar los langostinos cocidos, trocearlos y añadirlos a la cama de tomate e higos

Tiempo estimado: 5 min

4 añadir la Burrata y la vinagreta

Partimos la burrata o burratas, dependiendo del tamaño y hacemos una vinagreta con el aceite, vinagre, miel y mostaza, agitamos bien y lo rociamos por encima

Tiempo estimado: 1 min