□ Tartar con burrata □

. ,

¡¡Qué pasa Cocinillas!!

Os dejo una receta bien rápida y saludable que os va a encantar a tod@s! Un tarta bien saludable y completo! Probar y luego me contáis! Decirme que no queda un plato



Ingredientes

1 aguacate

1 Tomate

1/2 remolacha

Maíz dulce

1 burrata

Sal

Aceite

.

Elaboración

1 Lavamos y pelamos nuestras verduras a cuadraditos, las preservamos. Pelamos el aguacate y también lo cortamos a cuadrados tal y como podéis ver en el vídeo. Una vez tengamos listo los ingredientes empezamos a montar el tartar.

2 Hacemos una base con el tomate y lo aliñamos al gusto, yo he usado aceite y sal.

3 Sacamos un molde redondo y lo colocamos en el centro, luego lo rellenamos con el aguacate, hay que prensarlo bien.

4 □Colocamos la remolacha por fuera del molde, y por último le damos un toque con

el maíz.
5 Ahora es el momento de retirar el molde con cuidado y colocar encima del aguacate la burrata
. 6 □Ya podéis disfrutar de este pedazo de tartar .
. Porfavor, para apoyarme no dudes en □ Guardar el post para hacer la receta y ♥□ Darle amor