



Loleta

Life, Market & Cooking



Burrata al estilo Zafferano

Nivel de dificultad: Fácil

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 30 minutos

Ingredientes

- 1 3 berenjenas medianas 0,59 €
- 2 4 tomates 0,85 €
- 3 un ramillete de hojas de albahaca picadas muy finas 1,20 €
- 4 un poco de orégano 0,10 €
- 5 aceite de oliva, sal y pimienta negra 0,35 €
- 6 2 burratas de búfala 4,00 €

Total 7,09 € entre cuatro personas **1,77 €**. Una receta que os sorprenderá y que tiene una presentación muy bonita. Es un plato muy bajo en calorías y ligero, así que es ideal para los días de calor.

Utensilios

- 1 Vitro
- 2 Cuchillos y tablas de cortar
- 3 Sartén
- 4 Aro de cocina para emplatar

Maridaje

Este plato va muy bien con un vino rosado. A mi me gusta mucho el **Lambrusco**, un vino italiano que se toma muy frío y que os encantará (sobre todo a chicas). Es un vino joven, fresco, con toques dulces y muy barato. Es ideal para acompañar comida italiana y este plato lo es. Su precio entre 1,00 € y 5,00 €. Yo os recomiendo el de la bodega Medici **2,99 €**

Preparación

1. Pelar las berenjenas. Picarlas en cuadraditos y reservar.
2. Pelar los tomates y quitarles las pepitas. Escurrirles bien el agua y trocearlos en cubitos pequeños. Reservar.





Loleta

Life, Market & Cooking



3. En una sartén grande calentar un par de cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Cuando el aceite esté bien caliente, añadir las berenjenas y saltear a fuego medio durante unos 3 minutos. Subir el fuego y añadir otra cucharada de aceite.

4. Cuando esté bien caliente añadir los tomates en cuadraditos y saltear hasta que estén estofados (durante unos 5 minutos).

5. Añadir entonces la albahaca y el orégano y salpimentar. Mezclar bien.

6. Poner el aro en el plato en el que vayamos a servir. Rellenarlo con el preparado de verduras (tomates y berenjenas)

7. Filetear la mozzarella (burrata) y cubrir con ella el aro. Quitar el aro del plato. Adornar con una ramita verde (yo tenía en la nevera canónigos, así que usé uno para darle un toque verde), y añadí unas semillas de pimienta rosa. Dejadlo que tome temperatura ambiente para tomarlo. Espero que os guste.

