

Ensalada de burrata Galbani con sandía, jamón ibérico y vinagreta de olivas negras

La burrata es un queso Italiano típico de la región de Puglia, al sur de Italia. Por su frescura, esta ensalada con burrata Galbani es ideal para refrescar los días calurosos de verano.



30 min.



2 pax



Fácil



€

Ingredientes

Para 2 personas

- 1 **burrata Galbani**
- 350 gr de sandía
- 100 gr de brotes de ensalada
- 150 gr de jamón Ibérico
- 10 ml de aceite de oliva
- 150 gr de olivas negras
- 10 ml de vinagre
- 1 pizca de sal

Preparación

Sacar la cascara de la sandía y con la ayuda de un aro hacer cortes con forma circular.

Dejar atemperar la **burrata Galbani** fuera del frigorífico, para que no esté fría.

Hacer lo mismo con el jamón, para poder apreciar mejor su sabor.

Presentación

Colocar en el centro del plato la sandía, añadir los brotes de ensalada, la **burrata Galbani**, y el jamón ibérico en forma de rosa.

Para aliñar la ensalada, mezclar las aceitunas negras, el aceite de oliva, el vinagre y la sal.

Emulsionar la mezcla y aliñar.



Sugerencia del chef

- Puedes acompañar la ensalada con un toque de pesto dándole un toque aromático.



Receta elaborada por el equipo de LACTALIS FOOD SERVICE IBERIA, S.L.U.
Todos los derechos reservados. Marcas registradas.