Burrata Galbani sobre tosta de escalibada y olivas negras

Con esta sencilla receta puedes ofrecer a tus comensales nuestra deliciosa burrata, ya sea como entrante o aperitivo. Un plato sencillo pero muy delicioso.

30min. | **8 pax** | **Fácil** | **Bajo**

Ingredientes

Para 5 personas

- 1 rebanada grande de pan (blanco, integral, especias…)
- 2 pimientos rojos
- 2 berenjenas
- 2 tomates
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 **burrata Galbani**
- 50 gr de cebolla caramelizada o crujiente
- 50 cl de aceite de oliva
- Sal
- 30 gr de olivas negras de Aragón

Preparación

En una bandeja para horno poner las verduras untadas con aceite a asar, a 180 Cº durante 40 min.

Sacarla del horno y dejar enfriar.

Pelar las verduras, cortar en tiras, colocar en un bol, añadir aceite de oliva y sal.

Tostar el pan.

Cubrir el pan con la escalibada y poner por encima la burrata con la cebolla caramelizada o frita y servir.

Sugerencia del chef

Antes de servir poner la tostada unos 3 min en el horno para comerla tibia.
Puedes sustituir la cebolla crujiente o caramelizada por una salsa Pesto.

-DAL 1882- Galbani Professionale

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