

CARPACCIO DE REMOLACHA, *burrata y pesto de rúcula*

🕒 30 minutos

🍴 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- ☐ 2 remolachas cocidas
- ☐ 2 manzanas
- ☐ 1/2 pack Antiox Florette
- ☐ 1 burrata
- ☐ 1/2 pack de rúcula Florette
- ☐ 60g de queso parmesano
- ☐ 180ml de aceite de oliva
- ☐ Pimienta negra
- ☐ 1 pack de topping de frutos secos Florette
- ☐ 1 pack de topping Superalimentos Florette



Lamina finamente las manzanas con piel y las remolachas ayudándote de una mandolina.



Dispón en el plato las rodajas de remolacha y de manzana intercaladas formando una espiral desde fuera hacia el centro del plato.



Agrega la ensalada Antiox, coloca sobre ésta la burrata y decora el plato con el topping superalimentos.



Haz un pesto triturando la rúcula junto con el queso parmesano, el aceite de oliva, la pimienta negra y el topping de frutos secos.



Una vez triturado todo y con una textura homogénea, aliña el carpaccio con el pesto de rúcula.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Ensalada Antiox



Ensalada Primeros Brotes Rúcula



Topping Frutos secos

