

CARPACCIO DE REMOLACHA, burrata y pesto de rúcula

L 30 minutos

10 Fácil

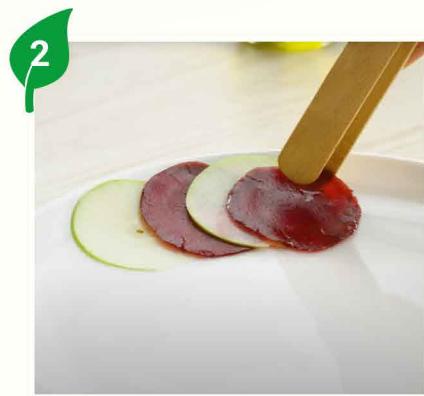
1 persona

✓ 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

