

Tostada de mortadela con burrata

🕒 15 minutos

📏 Fácil

👤 1 Persona

✓ INGREDIENTES

- ❑ 1 pack de Origen Florette
- ❑ 1 rebanada de pan de masa madre
- ❑ 50 g de mortadela italiana
- ❑ 1 burrata italiana
- ❑ 1 aguacate
- ❑ 30 ml de aceite de oliva
- ❑ 1 pack de rúcula de Florette
- ❑ 5 g de pistachos



Para hacer el aliño, tritura el aceite de oliva, la rúcula y el pistacho.



Pela y corta un aguacate en láminas finas.



Tuesta el pan en el horno para que tenga un mayor crujiente.



Unta el pan con el aceite de rúcula y pistacho y pon el aguacate encima.

Después, añade encima del aguacate la lechuga.



Termina de montar tu tostada poniendo la burrata y vierte un poco del aceite sobrante encima.

Productos de esta receta



Origen Florette

