

- Ensalada Capresse con pesto de Vainilla Molina -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1 PIEZA DE JITOMATE BOLA
- 1 PIEZA DE QUESO MOZZARELA
- 1/2 PEPINO
- 1 PUÑITO DE HOJAS DE ALBAHACA
- 1 SHOT DE VINO BLANCO

- 1 DIENTE DE AJO LIMPIO
- 2 ALMENDRAS
- 1 CUCHARADA SOPERA DE QUESO PARMESANO
- 2 CUCHARADAS SOPERAS DE ACEITE VEGETAL
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
- 1 CUCHARADITA DE CREMA DE BALSÁMICO

PROCEDIMIENTO

1. CORTAMOS EL JITOMATE, EL QUESO Y EL PEPINO EN RODAJAS.
2. PARA EL PESTO: LICUAMOS LAS HOJAS DE ALBAHACA, EL VINO BLANCO, EL AJO, LAS ALMENDRAS, EL QUESO PARMESANO, EL ACEITE, LA SAL, LA PIMIENTA Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
3. COLOCAMOS EN UN PLATO DE FORMA INTERCALADA EL JITOMATE, EL QUESO Y EL PEPINO. BAÑAMOS CON EL PESTO Y SI DESEAMOS, AÑADIMOS CREMA DE BALSÁMICO.
4. OPCIONAL: PODEMOS DECORAR CON GERMEN Y HOJAS DE ALBAHACA.