

Orzotto de tomate con burrata y salsa de albahaca

Tempo di preparazione: 70 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: c/n.
- Albahaca: 10-15 hojas
- Burrata: 1
- Caldo de verduras caliente: c/n.
- Cebada perlada: 250 g
- Chalote: 1
- Mantequilla: 50 g
- Parmesano Reggiano rallado: 40 g
- Pimienta: c/n.
- Ralladura de limón sin tratar: c/n.
- Sal: c/n.
- Vino blanco seco: 1 vaso



Preparación

El primer paso es preparar la salsa de albahaca: lavar, secar y licuar las hojas junto con 2 cubitos de hielo, aceite de oliva, 1 cucharada de ralladura de limón y una pizca de sal gruesa. Se obtiene una salsa suave que se debe reservar.

Picar el chalote y dejar que se ablande suavemente en una cacerola con aceite de oliva. Cuando se haya vuelto transparente, añadir la cebada y tostarla durante un par de minutos. Rociar con el vino blanco, dejar que evapore y añadir el **Puré de tomate Rústico**. Añadir un cucharón de caldo de verduras caliente y cocer durante el tiempo indicado en el envase, añadiendo más caldo caliente y removiendo de vez en cuando.

Cuando el orzotto esté listo, apagar el fuego y saltear vigorosamente con la mantequilla y el queso parmesano. Dejar reposar unos minutos y servir con la stracciatella di burrata y la salsa de albahaca.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 300 g

