

BOCADITOS DE MOZZARELA DE BÚFALA CON ESPUMA DE TOMATE, ANCHOAS Y PAN CRUJIENTE

Tempo di preparazione: 15 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Anchoas: 12
- Mozzarella de búfala, formato pequeño: 12
- Nata: 250 gr
- Pan:



Preparación

Mezclar la **Tomate Escurrido Pomì** con la nata, sal y un hilo de aceite de oliva virgen extra y verter en un sifón de nata. Poner 2 cargas en el sifón, agitar bien y dejar reposar en el frigorífico durante 30 min.

Cortar el pan muy fino y pasarlo por el horno hasta que quede crujiente; condimentarlo con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Servir colocando todos los ingredientes en el plato y añadir el sifón de espuma de tomate.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate
Orgánico 150 gr

