

**ENSALADA CAPRESSE MAJKA**

POR YERKO ATLAGICH DE @MAJKA.BISTRO.

**Ingredientes**

- 2 tomates
- 10 aceitunas
- Hojas de tomillo y de albahaca
- Pimienta molida al gusto
- Aceite de oliva al gusto
- Sal negra al gusto
- 1 zapallito italiano
- 1 queso burrata
- ½ taza de aceto
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de vinagre

**Preparación**

Retirar la parte interior (semillas) del tomate y cortar en cubitos. Cortar las aceitunas del mismo tamaño que el tomate y juntarlos en un bowl con hojas de tomillo y una mezcla de albahaca y pimienta molida. Agregar aceto, aceite de oliva, sal y reservar. Cortar los zapallitos italianos con mandolina (láminas finas), ponerle pimienta, sal, aceite de oli-

va y pasar por la parrilla hasta marcar la grilla. Reservar. Hacer una crema de aceto: ponerlo en una olla pequeña al fuego con azúcar y vinagre hasta lograr una textura homogénea. Mezclar y luego enfriar. Servir. Para montar, poner las láminas de zapallito antes grilladas en forma de cruz en un plato hondo. Luego, en un molde cuadrado al centro del plato, poner una buena cantidad de tartar de tomate en las orillas y al centro la burrata. Des-



moldear. Decorar con la crema de aceto, sal negra, aceite de oliva y hojitas de albahaca.