

RECETA



GRATINADOS CAPRESES CON ENSALADA DE RÚCULA

INGREDIENTES (10 PERSONAS)

- 10 unidades de gratinados de papas Aviko con tomate y mozzarella
- 150 gramos de pesto verde
- 5 tomates cortados en rodajas
- 5 bolas de mozzarella (de 125 g) cortadas en rodajas
- 190 gramos de lechuga morada
- 7 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 3 cucharadas de vinagre balsámico
- 3 puñados de hojas de albahaca
- bandeja de horno

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 220 °C. Colocar los gratinados sobre papel de horno y pincelar con pesto. Cubrirlos con el tomate y la mozzarella. Hornear los gratinados en el horno precalentado durante 20-25 minutos hasta que estén dorados y listos. Mientras tanto, aliñar las hojas de lechuga con aceite de oliva y vinagre balsámico, y con sal y pimienta al gusto. Repartir los gratinados en los 10 platos o servirlos en un bol y cubrirlos con las hojas de albahaca. Aliñarlos con aceite de oliva extra virgen y servirlos con la ensalada.