

Receta 5



@durazosnectarinasyciruelasdecalifornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Ensalada de duraznos de California y jitomate con albahaca.



Ensalada



15 min



6 porciones

 *California*

Ensalada de duraznos de California y jitomate con albahaca.

Ingredientes

- 5 jitomates maduros en rebanadas gruesas, 1cm.
- 5 duraznos maduros deshuesados en rebanadas gruesas, 1cm.
- 100 gr de queso de cabra desmoronado
- 5 ramas de albahaca, las hojas
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen
- Pimienta negra recién molida
- Sal de mar



Pasos

- 1.** En un platón se acomodan las rebanadas de durazno de California y jitomate en círculos concéntricos, se reparten el queso y las hojas de albahaca desgarradas por encima.
- 2.** Se salpimenta y se rocía con aceite de oliva.

Consejos

Se pueden sustituir los duraznos por nectarinas de California.

Puede intercambiarse el queso de cabra por queso azul.

Una cama de arúgula o mezcla de lechugas añade sabor y textura a esta ensalada. Para agregar un elemento crocante se pueden esparcir almendras fileteadas o pepitas de calabaza tostadas por encima.