



## CANASTAS DE PARMESANO CON ENSALADA CAPRESE 6 porciones

### Ingredientes:

- 2 tazas (150 gr) de queso parmesano rallado
- Para la ensalada:
- 10 piezas de jitomate cherry partidos a la mitad
- 200 gr de queso mozzarella fresco en cubos
- ¼ taza de aceite de oliva
- 10 hojas de albahaca picadas
- Sal y pimienta al gusto

### Preparación:

1. Calienta una sartén mediana y espolvorea dos cucharadas de queso parmesano. Permite que dore ligeramente y voltear el queso para que dore por el otro lado.
2. Retira y coloca el queso en una flanera o taza para ayudarte a darle forma de canasta. Deja que se enfríe por completo y reserva. Repite el mismo procedimiento hasta terminar con el queso.
3. Para la ensalada, mezcla los jitomates con el queso mozzarella, el aceite de oliva, la albahaca picada, sal y pimienta al gusto.
4. Sirve la ensalada en las canastas de parmesano y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*