

Ensalada de Peras Asadas y Burrata

- 1- En una sartén bien caliente poner una cucharada de aceite de oliva.
- 2- Cortar las peras en cuartos sin sacarles la piel. Presionarlas contra la sartén con la piel hacia arriba. Dejar que se quemen y darlas vuelta. Reservar.
- 3- Cortar 2 cebollas en pluma. En una cacerola poner un chorrito de aceite de oliva y transparentar las cebollas.
- 4- Agregar dos cucharadas de azúcar y una copa de vino blanco. Salpimentar. Dejar reducir a fuego bajo por 10 minutos. Enfriar.

Emplatado

En un plato grande poner un colchón de rúcula. Sobre este disponer las peras, la cebolla caramelizada y en el centro una burrata.

Abrir la burrata con las manos y condimentarla con aceite de oliva, sal y pimienta.

Agregar unas almendras fileteadas.

(condimentar el resto de la ensalada a la hora de servir con un rico aceite de oliva y dibujar por arriba con aceto reducción)

