



# Ensalada de tomate y melocotón con burrata

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de cocción	25 Min.
Porciones	4
Aparato	Combair V6000 45P a partir de 2021

Ensalada del horno: Melocotones dulces y tomates asados en el horno, complementados con tomates frescos y burrata: una ensalada tibia de verano llena de contrastes.

## Asar

- 600 g mezcla de tomates, troceado
- 2 Melocotones, en tallado
- 1 Cebolla roja, en tallado
- 1 Diente de ajo, picado fino
- 2 Cucharada sopera Aceite de oliva
- $\frac{3}{4}$  Cucharadita Sal
- $\frac{1}{2}$  Cucharadita Escamas de chile
- 2 Ramitas Tomillo
- 1 Ramita Romero

## Ensalada

- 300 g mezcla de tomates, troceado
- 2 Burrate (aprox. 125 g cada una)
- 1 Limón, Un poco de ralladura y zumo
- un poco Aceite de oliva
- un poco Flor de sal
- 3 Ramitas Albahaca, arrancadas toscamente





## Asar

---

Precalentar la cámara de cocción a 200 °C con grill-recirculación de aire. Mezclar los tomates y todos los demás ingredientes en una fuente apta para el horno. Colocar el molde sobre una parrilla en la cámara de cocción precalentada y cocinar durante unos 25 minutos. Retirar y refrigerar un poco.

**Grill con recirculación de aire (200 °C)**

**Introducir los alimentos**

**Grill con recirculación de aire 200 °C durante 25 Min.**

## Ensalada

---

Añadir los tomates frescos a los tomates asados en el molde, rasgar un poco la burrata y colocarla encima. Espolvorear con un poco de ralladura y zumo de limón, rociar con aceite de oliva, sazonar con flor de sal y espolvorear con albahaca.

## Consejos

---

Servir con pan tostado o pan de pizza.

## Accesorios

---

parrilla

1 molde apto para horno con una capacidad aproximada de 2 litros

