

*Lo importante en una
receta es...*



Querido diario,
 hoy he estado jugando en casa de Luigi y Chiara. Después,
 su papá nos ha pedido que le ayudásemos a hacer la Insalata
 Caprese. Es típica de Italia y muy fácil de hacer. Me ha
 gustado tanto que voy a apuntar la receta:

INSALATA CAPRESE

Ingredientes:

- Dos tomates 

- Vinagre balsámico 

- Queso mozzarella 

- Sal 

- Albahaca 

- Pimienta 

- Aceite de oliva 

- Hojas aromáticas 

Pasos:



1. Lava los tomates y córtalos en rodajas finas.



2. Corta el queso mozzarella en rodajas.



3. Coloca el tomate y mozzarella sobre un plato.



4. Lava las hojas de albahaca y ponlas encima del tomate y la mozzarella.



5. En un bol, mezcla una cucharadita de vinagre con aceite y remueve bien.



6. Añade la mezcla al plato preparado. También puedes poner sal y pimienta.

En cuanto vuelva a España se la haré a mi familia, ¡seguro que también les encanta!



UNIÓN EUROPEA
Fondos Europeo de Desarrollo Regional



Junta
de Andalucía

Consejería de Educación
y Deporte