

# Caprese de nectarina con aceto y miel



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 2

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/caprese-de-nectarina-con-aceto-y-miel>

## Preparación

En una cacerola pequeña a fuego mediano, mezcle el aceto balsámico y la miel hasta que se mezclen. Llevar la mezcla a ebullición, reduzca el fuego a bajo y cocine a fuego lento, revolviendo ocasionalmente, hasta que la mezcla se reduzca en un 50%, alrededor de 1 minuto. Apile cuidadosamente las nectarinas y mozzarella y rocíe ligeramente con la reducción de aceto balsámico. Decorar con albahaca. Espolvorear con sal a gusto. Disfrute.



## Ingredientes

- 1/2 taza/s Aceto balsámico
- 1 cucharada/s Miel
- 2-3 Nectarinas cortadas en rodajas finas
- 1 poco Albahaca fresca
- 120 gramo/s Mozzarella en rodajas
- 1 poco Sal

## Categorías

Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Chicas delgadas, Ensalada, Agridulce