

Torre de tomate, lechuga y mozzarella



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torre-de-tomate-lechuga-y-mozzarella>

Preparación

Cortar los tomates en rodajas. Con un cortapasta redondo (del tamaño de la rodaja) cortar los bordes y reservar los recortes para otra preparación Lavar y escurrir la lechuga. Con el mismo cortapasta, cortar 24 redondeles de lechuga (reservar los recortes para la ensalada) y 12 rodajas de mozzarella. Lavar las hojas de albahaca y secarlas muy bien. Salpimentar el medio pocillo de aceite Colocar en una fuente una rodaja de tomate, pincelarla con el aceite, cubrir con un redondel de lechuga y luego con una hoja de albahaca y una rodaja de mozzarella. Pincelar con aceite y repetir las capas 2 veces más. Formar 4 torres - Para la ensalada: lavar el apio y sacarle los hilos con el pelapapa. Cortarlo en fina juliana o en rodajitas finas. Lavar la lechuga restante y escurrirla muy bien. Cortarla en fina juliana (junto con los recortes reservados) - Mezclar el vinagre con sal y pimienta.



Ingredientes

- 2 Tomates
- 8 hojas Lechuga mantecosa
- 2 Mozzarellas
- 1 ramito Albahaca
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1/4 taza/s Aceite de oliva
- 2 barras de Apio
- 4 hojas Lechuga morada
- 4 hojas Lechuga rizada
- 1 cucharada/s Vinagre
- 1 poco Perejil picado para decorar

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Chicas delgadas, Otro