



- cocina muy sencilla -

## 0269 ENSALADA DE TOMATE, MOZZARELLA Y ANCHOAS EN ACEITE

### INGREDIENTES (para 4 comensales)

- Tomate (1 grande)
- Mozzarella (1 bola)
- Albahaca fresca (5-6 hojas)
- Ajo (1)
- Limón (1)
- Mostaza de Dijón (1 cucharada)
- Pimienta negra en grano
- Sal
- Aceite de oliva
- Anchoas en aceite de oliva (8)

### ELABORACIÓN

Limpia y corta el tomate en rodajas y estas en trozos y resérvalo en un bol.

Pela el ajo y pícalo en trocitos pequeños y añádelo al bol.

Corta la mozzarella en trozos y añádela al bol.

Pica la albahaca y ponla en el bol.

Añade sal al gusto

En un bote con tapadera pon la mostaza de Dijón, el zumo del limón, el aceite de oliva y pimienta negra molida. Tapa el bote y agítalo para que se mezclen todos los ingredientes.

Alínea la ensalada con el contenido del bote y mezcla bien todos los ingredientes.

Sírve los platos y remátalos con un par de anchoas en aceite cada uno.