

Ciabatta Caprese

con Pesto & Ensalada de Almendras



🕒 10 minutos

📄 Fácil

🏷️ Receta Express

🏷️ Comida Abundante

Qué mejor que una cena simple, rápida, saciante y exquisita. En esta ocasión, te traemos ciabattas rellenas de pesto, mozza de almendras y tomate, con una ensalada de lechuga rizada, manzana y almendras con vinagre balsámico.

Contiene: Guten • Frutos Secos

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



3 ciabatta



150 gr de mozza de almendras



5 cdtas. de vinagre balsámico



4 cdas. de pesto



100 gr de lechuga



3 tomate perita



15 gr de almendras fileteadas



1 manzana

Nutrición por porción: Calorías 670 kcal, Grasas 39 g, Carbohidratos 60 g, Proteínas 16 g

- Algunos ingredientes pueden venir juntos en la misma bolsa para mayor comodidad al momento de cocinar.
- Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva extra virgen
- ✓ Pimienta

Utensilios

- ✓ Bowl para mezclar
- ✓ Bandeja de horno/ Sartén/ Tostadora

Comé más plantas. 🌱

Ciabatta Caprese

con Pesto & Ensalada de Almendras

1



1 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

- Lavá y secá todos los **productos frescos**.
- Cortá a la mitad las **ciabatta** y tóstalas hasta que estén doradas*
- Cortá la **mozzarella** en rodajas finas.
- Cortá los **tomates** a la mitad a lo largo y luego cortalos transversalmente en medias lunas.

* Para tostar las ciabatta podés usar una tostadora o sartén a fuego bajo, o ponerlas directamente sobre la rejilla del horno a 180 grados unos minutos. Si lo deseás, untalas con un poco de aceite de oliva para que queden más sabrosas.

Cocinando para
4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2



2 – PREPARÁ LA ENSALADA

- Cortá la **lechuga** en rodajas finas.
- Cortá la **mazana** en rodajas finas, descartando el centro y las semillas. Reservá.
- En un bowl mediano, mezclá la **lechuga** y las **almendras** con el **vinagre balsámico** y un chorrito grande de aceite de oliva. Condimentá con sal y pimienta.

3



3– ARMÁ EL SANDWICH

- Untá el **pesto** sobre cada lado de las **ciabatta**. Rellená con **tomates en rodajas**, **mozzarella** y un poco de **ensalada**.
- Cortá los **sándwiches** por la mitad en diagonal y dividilos entre platos. Mezclá los **tomates restantes** y la **mazana** en la **ensalada**, serví a un lado, ¡y disfrutá!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggiear

