

## Orzotto de tomate con burrata y salsa de albahaca



**Tiempo de preparación:** 70 min.

**Dificultad:** Fácil

### Ingredientes (4 personas)

#### ● Ingredientes

- Puré de tomate Rústico 700g 300 g
- Aceite de oliva virgen extra c/n.
- Albahaca 10-15 hojas
- Burrata 1
- Caldo de verduras caliente c/n.
- Cebada perlada 250 g
- Chalote 1
- Mantequilla 50 g
- Parmesano Reggiano rallado 40 g
- Pimienta c/n.
- Ralladura de limón sin tratar c/n.
- Sal c/n.
- Vino blanco seco 1 vaso

**Para esta receta hemos usado:**



## Preparación

El primer paso es preparar la salsa de albahaca: lavar, secar y licuar las hojas junto con 2 cubitos de hielo, aceite de oliva, 1 cucharada de ralladura de limón y una pizca de sal gruesa. Se obtiene una salsa suave que se debe reservar.

Picar el chalote y dejar que se ablande suavemente en una cacerola con aceite de oliva. Cuando se haya vuelto transparente, añadir la cebada y tostarla durante un par de minutos. Rociar con el vino blanco, dejar que evapore y añadir el **Puré de tomate Rústico**. Añadir un cucharón de caldo de verduras caliente y cocer durante el tiempo indicado en el envase, añadiendo más caldo caliente y removiendo de vez en cuando.

Cuando el orzotto esté listo, apagar el fuego y saltear vigorosamente con la mantequilla y el queso parmesano. Dejar reposar unos minutos y servir con la stracciatella di burrata y la salsa de albahaca.