



# BOCADITOS DE MOZZARELA DE BÚFALA CON ESPUMA DE TOMATE, ANCHOAS Y PAN CRUJIENTE



Tiempo de preparación: 15 min.

Dificultad: Fácil

## Ingredientes (4 personas)

### • Ingredientes

- Tomate escurrido 500g 150 gr
- Anchoas 12
- Mozzarella de búfala, formato pequeño 12
- Nata 250 gr
- Pan
- None
- None
- None

Para esta receta hemos usado:



## Preparación

Mezclar la **Tomate Esgurrado Pomì** con la nata, sal y un hilo de aceite de oliva virgen extra y verter en un sifón de nata. Poner 2 cargas en el sifón, agitar bien y dejar reposar en el frigorífico durante 30 min.

Cortar el pan muy fino y pasarlo por el horno hasta que quede crujiente; condimentarlo con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Servir colocando todos los ingredientes en el plato y añadir el sifón de espuma de tomate.