

# Burrata frita con canónigo y rúcula

🕒 40 minutos

👤 Fácil

👥 4 Personas

## ✓ INGREDIENTES

- 1 pack Dúo canónigo rúcula
- 200 g de mix de tomates cherry
- 200 g de pan rallado
- 100 g de harina
- 50 g de queso parmesano
- 1 burrata
- 1 huevo
- 1 cucharada de miel
- 3 cucharadas de vinagre balsámico
- Aceite de girasol
- Pimienta
- Hojas de albahaca fresca
- Sal
- Mini tostadas



1 En un tazón, añade los tomates cherry partidos, el vinagre balsámico, la miel, una pizca de sal y pimienta. Remueve, añade albahaca picada y deja marinar la mezcla mientras preparas la receta.



2 En un bol, dispón la harina, el pan rallado y en el último el huevo batido y salpimentado. Escurre la burrata y sécala con papel.



3 Pasa la burrata por la harina, luego por el huevo y por último el pan rallado. Repite el pasar la burrata por huevo y pan rallado para formar una segunda capa. Lleva al congelador durante 20 minutos para enfriar bien.



4 En una sartén, vierte el aceite de girasol, calienta a unos 180°C y añade la burrata para freír por ambos lados hasta que esté dorado y crujiente. Retiramos la burrata y la disponemos sobre papel absorbente.



5 En un plato, añadimos el dúo canónigo y rúcula, y la burrata en el centro. Disponemos los tomates marinados alrededor de la burrata y espolvorea con parmesano rallado y un poco de pimienta. Sirve acompañado de tostaditas.

## Productos de esta receta



1 pack PB classics  
1 pack de palitos de zanahoria

