



Nivel de dificultad: Fácil
Nivel Calórico: Nivel calórico bajo
Precio Aproximado: 5 - 10 €

Ingredientes

10
tomates cherry
15
hojas de albahaca (frescas)
1 g
sal (1/4 cucharadita)
1 g
pimienta negra (1/4 cucharadita)
75 g
aceite de oliva virgen extra (6 cucharadas)
10
bolas de mozzarella (de búfala)
5
brochetas

Instrucciones

1. Lava, seca y parte por la mitad los tomates Cherry.
2. Lava las hojas de albahaca.
3. Para hacer el aceite de albahaca casero coloca en un mortero 5 hojas de albahaca, 1/4 cucharadita de sal, 1/4 cucharadita de pimienta negra y 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Machaca hasta que quede una mezcla homogénea.
4. Coloca medio tomate Cherry en la brocheta, luego 1 bolita de mozzarella de búfala, 1 hoja de albahaca y cierra con la otra mitad del tomate Cherry. Repite el proceso otra vez más en cada brocheta.
5. Rocía las brochetas con el aceite de albahaca casero.
6. Sirve frío y disfruta de tus brochetas Caprese. Ver más [receta de tapas](#) [1].

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/brochetas-de-mozzarella-y-tomates-cherry>

Enlaces

[1] <http://www.thespanishcuisine.com/es/recetas/tapas-caseras>