

**TOMATE ASADO CON BURRATA EN AIRFRYER** 10 minutos 1 porción**INGREDIENTES**

- 12 Unidades de tomate Cherry [144 g]
- 1/2 Unidad de queso Burrata [75 g]
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra [9 g]
- 1 pizca de orégano, seco
- 1 pizca de ajo, en polvo
- 1 guarnición de rúcula [45 g]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Mezcla los tomates con el aceite y las especias y llévalos al arifryer durante 10 minutos a 160 grados. Cuando pase el tiempo, destapa, aplástalos un poco con un pisador o con el culo de un vaso.
- 2º Pon la burrata en un recipiente apto, añade encima los tomates y llévalo otros 5 minutos misma temperatura al airfyer. Sala un poquito y come templado.
- 3º Ahora pon en un plato hondo la rúcula de fondo y sobre ella el tomate y la burrata ya caliente. Mezcla todo para comer.
- 4º Si te gusta con un toque picante puedes añadir el chile o la cayena en escamas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [266 g]	% DDR
ENERGÍA	117 kcal	311 kcal	16 %
PROTEÍNA	5 g	13 g	26 %
H. CARBONO	3 g	9 g	3 %
AZÚCARES	2 g	5 g	6 %
GRASA	9 g	25 g	35 %
GRASAS SATURADAS	3 g	8 g	39 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	3 g	11 %
SODIO	119 mg	316 mg	13 %