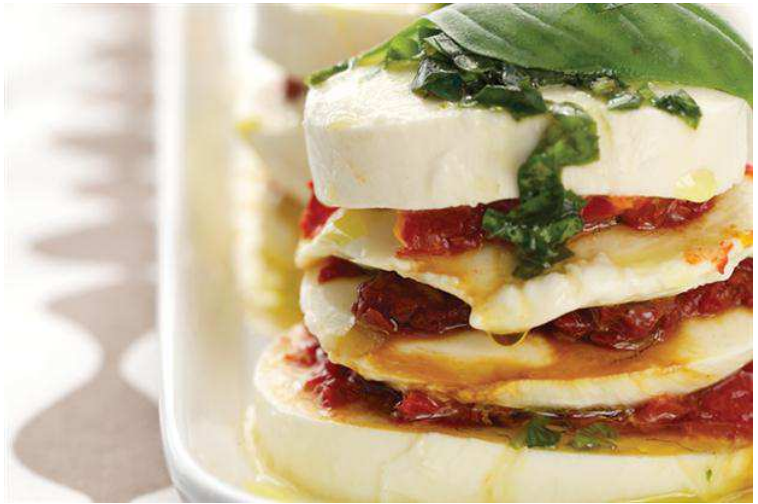


# Milhojas caprese

## Ingredientes:

250 g de tomates secos  
400 g queso mozzarella  
1 ramito de albahaca  
aceite de oliva  
sal marina y pimienta negra



## Preparación:

- 1- Hidratá los tomates en agua caliente, escurrílos bien y pícalos en trozos pequeños.
- 2- Cortá la mozzarella en 12 rebanadas parejas, de aproximadamente 1 cm.
- 3- Píca 3/4 partes de las hojas de albahaca, cubrílas con aceite de oliva para que tomen sabor y reservá el resto para decorar.
- 4- Armá las torrecitas intercalando rodajas de mozzarella con tomate picado.
- 5- Rocíalas con un hilo del aceite saborizado, salpimentalas y terminá con una hoja de albahaca.