

Mozzarella con vinagreta de berros y granada

*Elaborada por **Tim Mälzer**,
chef alemán propietario de la cadena de restaurantes Das Weiße Haus*

Ingredientes (para 4-6 personas)

1 granada pequeña
150 g de berros
2 bolas de mozzarella de búfala
6 cg de aceite de oliva
1 cg de zumo de limón
sal
pimienta
azúcar

1. Hacer un corte en la granada, abrirla y sacar las semillas. Limpiar, lavar y escurrir en la centrifugadora de ensalada. Arrancar las hojas y cortar los tallos en trozos pequeños. Dejar escurrir la mozzarella, cortarla en láminas y repartir sobre una bandeja.
2. Calentar 3 cg de aceite de oliva en una sartén. Saltear los tallos de berro en la misma sartén 1 - 2 minutos. Añadir las semillas de la granada y las hojas de berro y saltear 1 minuto más. Condimentar con el zumo de limón, sal, pimienta y un pellizco de azúcar y dejar enfriar un poco.
3. Extender la mezcla de berros sobre la mozzarella y aliñar con la resta de aceite de oliva. Servir.

Las dulces semillas de granada son jugosas, casan muy bien hasta con platos salados y también visualmente son toda una revelación de un rojo reluciente. Atención: ¡en oriente hasta tiñen las alfombras con su zumo!