

# QUESO Caprese

## DURABILIDAD

2 meses en la heladera.

## UNA VEZ ABIERTA...

Consumirla preferentemente dentro de los 15 días.

## INGREDIENTES

• 3 tazas (de té) de aceite de oliva  
1 taza (de té) de aceitunas negras descaro­zadas •  
1 taza (de té) de hojas de albahaca fresca 2 tubos  
de 200 g c/u de mozzarella cortada en  
rodajas de 1 cm de espesor ■ 3 tomates  
peritas cortados en rodajas de  
1 cm de espesor

## PASO PREVIO

Lavar muy bien las hojas de albahaca y los tomates.  
Secar con papel de cocina.



2 Añadir las hojas de albahaca y mantenerlas en retirar las aceitunas y las el fuego durante algunos segundos controlando que

3| Con una espumadera, hojas de albahaca de la olla y reservarlas tapadas. Retirar la cacerola del fuego y reservar tapada.

4| Alternar las rodajas de mozzarella y tomate junto con las aceitunas y hojas de albahaca dentro de frascos de 1 kg, previamente esterilizados. Incorporar el resto de aceite a la cacerola con el aceite anterior, Calentar y verterlo dentro de los envases. Taparlos y reservarlos en la parte menos fría de la heladera.