



Italia

# BURRATA MICHELANGELO

La burrata es un delicia italiana elaborada con leche de vaca. Este queso fresco está compuesto por una capa externa de *mozzarella* sólida y un interior cremoso, producto de mezclar nata y *stracciatella*, y no nos referimos al helado del mismo nombre; en este caso, *stracciatella* es mozzarella cortada en trocitos pequeños (*stracciato* quiere decir "hecho pedazos" en italiano). Su excepcional textura interior, suave y cremosa, parecida a la mantequilla ("burro" en italiano), le proporciona el nombre. Al cortar la bolsita externa de mozzarella, el jugo interior se derrama por el plato, liberando todo su delicado sabor, de matices casi dulces.



Apulia  
Italia



Burrata 120g

Situada en el "tacón" de la bota que forma el mapa de Italia, Apulia es una región de clima seco expuesta tanto a los vientos cálidos de África y el Levante como a los fríos que llegan del nordeste. Zona de gran relevancia a nivel agrícola y ganadero, su bello paisaje de olivos, almendros y vides es típicamente mediterráneo y cuenta con escasos ríos; or contra, puede presumir de abundante agua subterránea, filtrada a través de su característico suelo calizo, que brota a la superficie cuando se aproxima al mar.



ESPECIALIDAD TRADICIONAL  
SABOR SUAVE Y EXTRA CREMOSO  
QUE GUSTA A TODOS LOS PÚBLICOS

## Historia y elaboración

Los orígenes de la burrata están bien documentados, ya que son muy recientes comparados con los de otros quesos. La mayoría de fuentes los datan en 1956, cuando Lorenzo Bianchino, granjero en la ciudad de Andria (Apulia), se le ocurrió crear una bolsa con la mozzarella para meter en su interior los sobrantes de ese queso y la nata y así aprovecharlos.



El resultado fue tan práctico y delicioso que pronto se extendió y pasó a ser una especialidad de la región. La reacción de las mejores queserías italianas, comprometidas con la internacionalización de la mejor gastronomía del país, los productos de primera calidad y la elaboración artesana, como Michelangelo, fue incluir la burrata entre sus productos.

La empresa produce esta variedad de forma manual a partir de la mejor materia prima.

E incluso ofrece una opción con trocitos de trufa, que aporta un toque más intenso al extraordinario sabor de este queso blanco y suave.

## MARIDAJE

**Acompañar con:** tomates cherry con vinagre balsámico, albahaca y aceite extra virgen; pimientos asados, pan de nuez tostado y sal maldon; tomate seco, olivas, canónigos, y vinagreta balsámica; alcachofas salteadas, pesto rojo y frutos secos; tostadas con escalivada y salsa romesco; trufas y alcachofas; setas salteadas o crudas como carpaccio; carpaccio de ternera con alcaparras, rúcula y limón; espárragos a la plancha; berenjena asada o a la plancha.

**Vino:** blanco afrutado, tipo Chardonnay. Cava o champagne. Tinto suave o Chianti clásico.

**Cerveza:** tipo Ale suave.



Importado y distribuido por:  iberconseil



## Consejos conservación y uso:

La burrata se presenta sumergida en su salmuera, para que conserve todas sus cualidades de aroma y sabor. Ideal para consumir fresca y a temperatura ambiente, prácticamente no necesita acompañamiento. Un poco de sal y pimienta negra, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y la burrata puede ser degustada en todo su esplendor. También está deliciosa en ensalada, con tomates cherry y rúcula, o puede ser el ingrediente principal de una sabrosa pizza.

### TIPO DE CORTE

Preferentemente servir entera

Lonchas gruesas

A cuartos



### PREPARACIÓN EN CALIENTE

• Salsas o cremas (con tûrmix)

• Sobre un plato de pasta bien caliente

• Tibia en ensalada de invierno, sin cortar, con un golpe de calor de horno o micro, y siempre bien escurrida.

### PREPARACIÓN EN FRÍO

• Ensaladas

• Entrantes

## RECETAS

### INGREDIENTES

- 2 Burratas
- 4 dientes de ajo
- 8 cucharadas de picada de frutos secos
- 400 g de espinacas
- 2 cucharadas de nueces pecanas
- 4 orejones de albaricoque
- 2 cucharadas de pasas
- 2 cucharadas de piñones

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

### ELABORACIÓN

Laminar los ajos. Para la picada, picar las nueces, los albaricoques y las pasas y mezclar con los piñones y el aceite. Dorar los ajos con un chorrito de aceite en una sartén. Cuando estén dorados, agregar las espinacas y mezclar rápidamente para evitar que los ajos se quemen.

Cocinar durante un minuto y condimentar con sal.

Servir las espinacas calientes en el centro del plato, la Burrata encima y acabar con la picada sobre la Burrata y alrededor de las espinacas.

### NOTAS

Las Burratas estarán en su punto óptimo si se dejan a temperatura ambiente un rato antes de servir-las, pero entonces son un poco mas frágiles y hay que manipularlas con cuidado.



**ESPINACAS SALTEADAS CON BURRATA, AJOS Y PICADA DE FRUTOS SECOS**

### INGREDIENTES

- 2 Burratas
- 2 corazones de alcachofa
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva extra virgen
- 40 g de pan rústico
- 1 cucharadita de orégano
- 40 g de granada limpia
- 20 g de rúcula
- 10 g de semillas de calabaza tostadas
- 10 g de semillas de girasol tostadas
- 1/2 cucharada de zumo de limón
- Sal y pimienta

Fácil | 2 raciones | Apto para niños

### ELABORACIÓN

Cortar la burrata en tres rodajas y colocarla en un colador para escurrir el líquido durante 10 o 15 minutos. Retirar las hojas externas de las alcachofas y laminar finamente los corazones. Aplastar el diente de ajo con piel y colocarlo en una sartén con un chorro de aceite de oliva, las alcachofas y una pizca de sal. Cocinar con tapa sobre fuego medio, removiendo de vez en cuando, hasta dorar. Cortar el pan a dados y mezclarlo con 2 cucharadas de aceite de oliva y el orégano. Colocarlo en una bandeja y cocinar en el horno a 170° por 12 minutos o hasta dorar. Desgranar la granada.

### MONTAJE

Mezclar en un bol la granada, la rúcula, las semillas y los picatostes, y condimentar con el zumo de limón, aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta. Colocar una base de ensalada en el centro del plato y encima intercalar los tres trozos de burrata con dos capas de alcachofas salteadas, condimentando cada trozo de burrata con sal y pimienta. Acabar con un chorro de aceite de oliva sobre la burrata.

### NOTA

Fuera de temporada de alcachofas, se pueden reemplazar por lonchas de berenjena asadas al horno con aceite de oliva, o a la plancha.

La granada se puede reemplazar por tomate en verano.



**BURRATA, ALCACHOFAS SALTEADAS Y ENSALADA DE RUCULA, GRANADA, PICATOSTES Y SEMILLAS**

VÍDEO DE LAS RECETAS DISPONIBLES EN NUESTRA APP



Y TAMBIÉN EN [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)