

### **Ensalada de 4 tomates con albahaca, aceitunas negras y toque de sal Essentiel**

Tiempo de preparación: 15 min



#### **INGREDIENTES:**

- 2 tomates raff
- 200 g de tomates cherry de colores (amarillo, naranja, rojo)
- 2 tomates kumato (oscuros)
- 2 ramas de albahaca fresca
- 2 mozzarellas de búfala
- 60 g de aceitunas negras
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de **crema de vinagre balsámico Sal Costa (de Módena)**
- 1 cucharadita de **Sal Costa Essentiel**

#### **ELABORACIÓN:**

- Lavar los tomates y cortarlos en rodajas. Los cherry cortarlos en 2 o 3 trozos. Escurrir la mozzarella de su agua de conservación y cortarla también en rodajas.
- Disponer tomate y mozzarella alternados en una fuente de servir y añadir las aceitunas y las hojas de albahaca.
- En el momento de servir aliñar con el vinagre, el aceite y finalmente **Sal Costa Essentiel**.