MARÍA



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Dip de requesón y tomates confitados

4 raciones

Ingredientes

- Requesón
- Tomates confitados
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Miel
- Aceite de los tomates confitados
- Ralladura de limón
- Zumo de limón
- Ajos confitados
- Pan

Elaboración

1. Añadir el recipiente de requesón al vaso de la batidora junto con el aceite de los tomates confitados, el zumo de limón, la miel y la sal
2. Triturar hasta obtener una crema
3. Extender la crema de manera irregular y con surcos sobre un plato
4. Añadir los tomates y los ajos confitados por encima
5. Rallar un poco de limón (sin llegar a la parte blanca porque amarga), pimienta y orégano
6. Tostar un buen pan para untar

RECOMENDACIONES

Los tomates se pueden sustituir por tomates secos en aceite de oliva virgen extra. Rallar el limón sin llegar a la parte blanca porque amarga.

Hecho con CookNest