

MARÍA 👨🏻‍🍳



ENSALADAS · VEGETARIANO

Tomate con rulo de cabra

15min 4 raciones

Ingredientes

- Tomates
- Rulo de cabra
- Sal
- Pimienta
- Orégano o hierbas provenzales
- Tomillo
- Aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Cortamos el tomate a rodajas un poquito gruesas y las colocamos sobre papel de horno
2. Añadimos las especias: sal, pimienta y orégano + un buen chorro de aceite de oliva virgen extra
3. Colocamos encima los trozos de rulo de cabra
4. Con el horno precalentado, metemos a 200° durante 15 minutos (hay que ir viendo que el queso se funde y el tomate se cocina) y un par de minutos en modo grill

RECOMENDACIONES

Ideal para acompañar con pescado, carne o como entrante en el centro de la mesa

Hecho con CookNest

