Glow Bone



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Queso fresco cremoso con tomates confitados

2 raciones

Ingredientes

- Queso fresco Burgo de Arias
- Tomates cherry
- Ajo
- Aceite de oliva
- Piparras
- Pan para tostar
- Sal
- Pimienta y especias

Elaboración

1. Confita los tomates cherry con aceite de oliva, especias y ajo hasta que estén súper melosos
2. Tritura el queso fresco Burgo de Arias con AOVE hasta conseguir una textura ultra cremosa y monta en un plato
3. Bate el queso con un buen aceite y comprueba la textura
4. Añade por encima los tomates confitados, la piparra y un buen chorro del aceite
5. Acompaña con pan tostado

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone