

BOCADITO DE ALBAHACA, TOMATE Y QUESO DE CABRA

CENA



INGREDIENTES

- Queso de Cabra Castillo de Holanda en lonchas
- Panecillos rústicos
- Hojas de albahaca fresca
- Tomates cherry
- Tomates secos en aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Untar una de las caras del panecillo con tomates secos en aceite de oliva.
2. Poner hojas de albahaca fresca y tomatitos cherry cortados en rodajas.
3. Añadir dos o tres lonchas de Queso de Cabra.
4. Tostar en la sandwichera hasta que el queso se empiece a derretir.

