

TOSTA DE VERDURAS CON QUESO FRESCO

CENA

INGREDIENTES 4 PERSONAS

- Pan rústico
 - Calabacín
 - Variedad de tomates cherries
 - Espárragos trigueros
 - Aceite de Oliva Virgen
 - Sal al gusto
 - Tomillo, albahaca, orégano.
-

PREPARACIÓN

1. Disponer en una fuente de horno las verduras con un poco de aceite de oliva y sal. Los calabacines los cortaremos en lonchas. Asar durante veinte minutos a 130 ° aprox.
2. Tostar unas rebanadas de pan rústico y untarlas con aceite de oliva. Disponer dos buenas lonchas de queso fresco Castillo de Holanda, añadir los calabacines, los tomates, los espárragos y un chorrito de aceite de oliva virgen.
3. Coronar con las hierbas, si son frescas mejor, que más gusten, tomillo, albahaca, orégano.

