

Baguette con queso cabra

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

1 cucharada/s Aceite oliva

0,50 taza/s Aceitunas - en lonjas

1 Baguette

1 cucharada/s Perejil - picado

1 taza/s Queso - cabra rallado

1 Tomate - maduro

ELABORACIÓN

Pele el tomate, retire las pepas y corte en cubos muy pequeños. Luego, corte la baguette en trozos medianos, tuéstelos ligeramente y ponga sobre cada porción una cucharadita de tomate picado. Espolvoree queso de cabra y decore con aceitunas, rocíe con aceite de oliva y lleve al horno hasta que el queso se funda. Retire del horno y espolvoree ligeramente con perejil. Sirva de inmediato. Si es amante del ajo, pruebe esta variación de la receta: luego de tostar los trozos de baguette, frótelos con un diente de ajo partido y continúe con el mismo procedimiento anterior.