

Queso de cabra al horno en salsa marinera

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Baguette, en rebanadas tostadas: 1
- Dientes de ajo: 2 picados
- Perejil o albahaca, picados: para decorar
- Queso de cabra: 1 taza
- Sal y pimienta: para decorar
- Tomates cherry, cortados por la mitad: 1/2 taza



Preparación

1. Precalentar el horno a 190°C.
2. En una sartén a fuego medio, mezclar la salsa marinera y el ajo. Llevar a fuego lento y cocinar hasta que la salsa se espese ligeramente, unos 5 minutos.
3. Mientras la salsa se cocina a fuego lento, formar un disco de 1 cm de grosor con el queso de cabra, dejando un borde de unos 2,5 cm alrededor de la sartén.
4. Cubrir la sartén con el queso de cabra y hornear durante 20 minutos. Asar el queso durante uno o dos minutos para que se dore.
5. Cubrir el queso de cabra con tomates cherry. Condimentar con sal, pimienta y una pizca de hierbas frescas.
6. ¡Servir caliente con las rebanadas de baguette!

For this recipe we used:

Salsa Marinara 750 gr

