



Consejo del chef

Puedes servirlo acompañado de pan tostado o galletas saladas para untar.

Raciones para 1

1 Cucharada de aceite de oliva

1 Queso de cabra

150 gr Queso feta desmenuzado

180 gr Ricotta

1 Diente de ajo

1/4 Cucharadita de sal

2 gr Albahaca fresca

120 gr Tomates cherry

1 Cucharadita de zumo de limón

Pan tostado o galletas saladas para dippear

1 Pincelar una bandeja de horno con aceite de oliva y verter el queso de cabra y el feta desmenuzado, el queso ricotta, el ajo picado, la sal, la albahaca picada, la mitad de los tomates y el zumo de limón.

2 Mezclar todo bien y extender de manera uniforme por toda la bandeja. Colocar en la superficie el resto de tomates cherry cortados por la mitad y hornear a 190 °C durante 30 minutos aproximadamente.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/dip-de-tomate-y-queso-al-horno/>

COOKING
LOVERS 