

# Dip de tomate y queso al horno



## 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 diperar

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/>

