



## 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** 