

Pintxo de mermelada de tomate, queso de cabra y almendras del País Vasco

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

Lo de servirlo en tabla de madera no es solo cosa de las fotos. En general, recuerda que gran parte de la gracia de lo que comemos nos entra por los ojos, así que si vas a preparar una cena o comida para alguien especial, cúrrate también esa parte de poner la mesa y emplatar.

Raciones para 4

500 gr Tomates maduros

250 gr Azúcar moreno

Zumo de un limón

Pan

Queso de cabra

Almendras naturales

Orégano

- 1** Pelar los tomates, despepitarse y trocear.
- 2** Ponerlos en un cazo junto con el azúcar y el zumo de limón.
- 3** Cocinar sin parar de remover a fuego medio-bajo.
- 4** Una vez haya reducido, sacar, meter en un bote y dejar enfriar.
- 5** Cortar una tosta de pan, extender la mermelada de tomate, seguir con el queso de cabra desmenuzado, las almendras picadas y orégano.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pintxo-de-mermelada-de-tomate-queso-de-cabra-y-almendras-del-pais-v>

