

Bocadito de gouda y uva



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 24

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bocadito-de-gouda-y-uva>

Preparación

Precalear el horno y colocar las uvas sobre una bandeja de hornear con papel pergamino o papel manteca. Rocíarlas con aceite de oliva y cocinarlas por unos 20 minutos aproximadamente. Una vez que estén suaves, blandas y de color más oscuro, retírlas del horno y dejar a temperatura ambiente por unos minutos. Cortar rebanadas de queso gouda y colocarlas sobre las galletas. Añadir dos o tres uvas por bocadito.

▣ **Tip para la receta**

Las uvas pueden ser bañadas en aceto balsámico, si desea variar el aceite de oliva



Ingredientes

- 1 paquete/s Galletitas saladas
- 1 taza/s Uvas rojas
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 poco Queso gouda

Categorías

Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Visitas, Snacks