

Broches de basílico y queso de cabra



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 10min , Número de porciones: 25

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/broches-de-basilico-y-queso-de-cabra>

Preparación

Mezcle el queso de cabra, 1/4 taza de aceite de oliva y el jugo de limón en un tazón pequeño, sazone con sal y pimienta negra. Ponga una cucharada de la mezcla de queso de cabra en cada hoja de albahaca. Envuelva la hoja de albahaca para formar una bola. Cierre con un palillo de madera. Rocíe con aceite de oliva.

Ingredientes

- 140 gramo/s Queso de cabra
- 1/4 taza/s Aceite de oliva
- 2 cucharadita/s Jugo de limón fresco
- 1 cantidad mínima Sal Marina
- 1 poco Pimienta recién molida
- 25 hoja/s grandes de Albahaca
- 2 cucharada/s Aceite de oliva

Categorías

Día de la Madre, Día Especial, Italiana, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Rápida, Familia, Visitas, Aperitivo

