

Canastitas de caprese



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 12

4356 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/canastitas-de-caprese>

Preparación

Precaliente el horno a 220°. Cubra una bandeja para hornear con papel aluminio. Tome las tapas redondas para empanadas y vaya plegando los bordes; como haciendo un pellizco. Vaya dando la vuelta e irá viendo como se va formando una canastita con algo de profundidad (si no se anima a hacerlas así, colóquelas directamente sobre el fondo de un molde de muffins). Coloque las cestas en la bandeja para hornear. Ahora, divida la cantidad de queso en dos partes. Con la primera, colóquelo en el fondo de las canastitas, luego ponga los trocitos de tomate, la albahaca y condimente con sal y pimienta. Luego reparta la otra mitad de queso por encima de cada cesta. Llevar al horno precalentado y cocinar durante 15 minutos o hasta que el queso esté derretido y los bordes de las canastitas comiencen a dorarse. Deje enfriar 5 minutos antes de servir.



Ingredientes

- 12 Tapas para empanadas
- 3 Tomates pequeños picados
- 170 gramo/s Mozzarella
- 10 hoja/s Albahaca
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Un día normal, Un día normal, Día Especial, Día Especial, Verano, Verano, Verano, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Familia, Visitas, Visitas, Visitas, Appetizer-Entrada