

# Crostinis de cerezas, limón y ricota



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 10min , Número de porciones: 18

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/crostinis-de-cerezas-limon-y-ricota>

## Preparación

Coloque la ricota, la ralladura de un limón, la miel en un recipiente y sazonar con sal y pimienta. Revuelva la mezcla hasta que esté bien combinada. Extender una pequeña cantidad de la mezcla en cada rebanada de pan tostado y por arriba una pequeña cantidad de cerezas. Terminar cada uno con la ralladura de limón restante y servir.

## Ingredientes

- 3/4 taza/s Ricota
- Cáscara rallada de 2 limones
- 1 cucharada/s Miel
- 2 taza/s Cerezas dulces, sin semilla y en cuartos
- 18 rebanada/s Baguette
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Ingrediente extra, Visitas, Snacks, Dulces

