

Tostadas de queso de cabra con ajo y hierbas provenzal



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 5min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 20

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tostadas-de-queso-de-cabra-con-ajo-y-hierbas-provenzal>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Tostar cada rebanada de pan hasta que estén doradas. Coloque sobre una rejilla para enfriar un poco. Recortar la corteza para formar bien un cuadrado. Extienda el queso de cabra en el interior de una rebanada de pan tostado. Coloque ajo en la parte superior del queso. Espolvorear ligeramente con la hierbas provenzal y sazone ligeramente con sal. Rocíar ligeramente con aceite de oliva y colocar la otra mitad por encima. Cortar cada cuadrado por la mitad en diagonal y volver a cortar para formar triángulos más pequeños. Colóquelos en una bandeja para hornear y hornee hasta que el queso se caliente, aproximadamente 5 minutos. Pasar a un plato de servir y rocíar con un poco más de aceite de oliva. Sirva inmediatamente. Disfrute!



Ingredientes

- 10 rebanada/s Pan
- 225 gramo/s Queso crema de cabra
- 3 diente/s Ajo finamente picados
- 1 cucharadita/s Especies a la provenzal
- 1 poco Sal
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Rápida, Familia, Un pobre estudiante, Pan y otros panificados para la casa