KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Montadito de queso de cabra

Tiempo de preparación: 20 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

1 Baguette
1 Queso de cabra
1 cda Aceite de oliva Suc de Cel
10 Tomates cóctel
2 Tallos de orégano
Salsa Sol naranja (picante o natural)
Miel de eucalipto

Preparación

Cortar la baguette en rebanadas y freírlas brevemente en una sartén con un poco de aceite de oliva "Suc de Cel".

Retirar de la sartén, colocar sobre una tabla de madera y rociar cada rebanada con el aceite picante Salsa Sol con naranja (también existe la versión no picante de este aceite).

A continuación, colocar encima el queso de cabra, untar un poco de mermelada de higo y unas gotas de miel.

Decorar cada rodaja con medio tomate de cóctel y el orégano.