

Tartaletas de queso de cabra

Cantidad

Ingredientes para 16 porciones.

Ingredientes

1 sobre Mini tartaletas de cóctel (aprox. 16)
100 g Queso de cabra
3-4 ramas de tomillo
1 rama de romero
1 o 2 tomates secos
1 cda Confitura de higo
5 o 6 almendras caramelizadas
Unas gotas de aceite de oliva

Preparación

Rellenar 2/3 de las tartaletas con queso de cabra, rellenar el 1/3 restante sólo hasta la mitad con queso de cabra.

Cortar el tomate seco en tiras y picar finamente las agujas de romero.

Poner las tiras de tomate en las tartaletas medio rellenas, espolvorear el romero sobre el relleno y rociar con un poco de aceite.

Quitar las hojas de tomillo del tallo, presionar una almendra de caramelo en la mitad de las tartaletas restantes y espolvorear con las hojas, presionar un poco y rociar el relleno con un poco de aceite.

Extender una capa de mermelada de higo o níspero sobre las tartaletas restantes.

Poner todas las tartaletas en una bandeja de horno e introducirlas en el horno durante 2 o 3 minutos (ajuste de grill o convección/precalentado a 180°C).

Servir mientras esté caliente.