

TOSTAS DE ALBARICOQUES ASADOS CON QUESO DE CABRA

Ingredientes:

- Rebanadas de pan
- Albaricoques ligeramente maduros
- Ajo granulado
- Romero fresco o seco
- Pimienta negra molida
- Ralladura de limón
- Orégano seco
- Queso de cabra
- sal marina gruesa
- Aceite de oliva virgen extra



Preparación:

- 1º. Precalentar el horno a 200°C y preparar una bandeja o fuente cubriéndola con papel vegetal o engrasándola con aceite. Lavar bien los albaricoques y abrirlos por la mitad. Desechar los huesos.
- 2º. Disponer las mitades de albaricoque en la bandeja, boca arriba, y regar con aceite de oliva virgen extra. Salpimentar y añadir un poco de ajo granulado y romero. Hornear durante unos 9-12 minutos, hasta que estén muy tiernos y suelten sus jugos, sin que se deshagan demasiado.
- 3º. Cortar rebanadas de pan y tostar en el horno o en la tostadora. Mezclar el queso de cabra con ralladura de limón, pimienta negra y orégano. Formar las tostras repartiendo dos mitades de albaricoque por unidad y coronar con queso de cabra y un poco de aceite.

¡Fácil, delicioso y de temporada!

(Fuente: www.directoalpaladar.com)