

QUESO RICOTTA CON TOMATES HORNEADOS

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Ideal para 4 a 6 personas



Ingredientes

2 tazas de queso ricotta (500 g)

2 cucharada de queso parmesano recién rallado

Ralladura de un limón

1 cucharada de tomillo fresco picado, y más para decorar

1 ½ tazas de tomates cherry (200g)

1 cucharada de aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 350°F (180°C) y prepara una bandeja para hornear.
2. Corta los tomates por la mitad y colócalos en la bandeja para hornear, esparcirles el tomillo picado, sal, pimienta y media cucharada de aceite de oliva, mezclarlos bien y hornear durante 15-20 minutos, luego retirar, dejar enfriar.
3. Coloca el ricotta, el limón, el parmesano y una pizca de sal y pimienta en un procesador de alimentos, mezcle hasta que quede suave (un par de segundos) o con una batidora de mano.
4. Agrega el ricotta a un plato para servir poco profundo, hacer un pequeño pozo en el medio, coloca los tomates asados, rocía con un toque de aceite de oliva, una pizca de sal y pimienta y unas hojas de tomillo extra. Sirva con pan crujiente y a disfrutar.

Notas:

*El queso ricotta solo necesita batirse durante unos segundos para que se ponga suave y cremoso.

*Después de hecho, te durará de 2 a 3 días en el refrigerador, no lo congeles.