

TOSTADAS CON RICOTA Y UVAS ASADAS

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 6 tostadas

Ingredientes:

- 250 g de uvas rojas sin semillas
- 1 cucharada de vinagre de vino tinto
- 1 cucharadita de azúcar moreno o de coco
- 1 1/2 cucharada de aceite de oliva
- 1 diente de ajo, picadito
- 1 cucharadita de semillas de hinojo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de queso ricota
- 6 rebanadas de pan de tu preferencia
- Hojas de albahaca para decorar



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400 F (200 C), mientras el horno calienta, agregar en un recipiente para hornear las uvas, el vinagre, el azúcar, el aceite de oliva, ajo, semillas de hinojo, sal y pimienta al gusto, mezclar bien y hornear durante unos 20 minutos, mezclándolo a la mitad del tiempo.
2. Mientras las uvas están en el horno, untar aceite de oliva a las tostadas y ponerlas a tostar en una sartén o en el horno, hasta que queden doradas por ambos lados.
3. Untar el queso ricotta sobre cada tostada, cubrir cada tostada con las uvas asadas, rocíar el líquido que queda en el molde y espolvorear con albahaca picada.. listas para disfrutar y ser feliz!

Notas:

*El queso ricotta lo puedes sustituir por queso mascarpone, burrata, mozzarella o brie.

* Para que el queso esté más cremoso, antes de untarlo batirlo por unos segundo con un mezclador de mano o eléctrico.