Provoleta

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Orégano fresco: Cantidad necesaria
Queso Provolone: 10 kg

Preparación de la Receta

- Cortamos un queso provolone en discos de 1, 5 cm (7 unidades) y llevamos a una *plancha* de hierro con aceite de oliva a fuego suave.
- Cuando comience a fundirse el queso damos vuelta y condimentamos con *orégano* fresco picado y aceite de oliva.
- Cocinamos durante 2 minutos más y retiramos del fuego.
- Rociamos con aceite de oliva y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/provoleta