

Provoletas de queso de cabra con tomates cherries

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Tomillo fresco: Cantidad necesaria

Queso provolone de cabra: 1.5 kg

Tomates cherries: 500 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Cortamos 1 queso provolone de cabra de 1, 5 kilos en 15 rodajas y llevamos a una *plancha* de hierro alimentada a brasas de leña.
- Rociamos con aceite de oliva y damos vuelta cuando estén doradas.
- Agregamos los tomates cherries en mitades con aceite de oliva a la *plancha*
- Condimentamos con sal y los cocinamos durante 1 minuto.
- Los servimos con las provoletas doradas
- Terminamos con aceite de oliva y *tomillo* fresco.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/provoletas-de-queso-de-cabra-con-tomates-cherries>