# Queso de cabra y provoleta a la plancha con aceite de hierbas

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Baguette**: 1/2 Unidad
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Queso Azul**: 100 grs.
**Provoleta**: 2 Unidades
**Ciboulette picado**: 2 cdas.
**Queso de Cabra**: 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- En una **plancha** caliente con aceite de oliva dore las rodajas de queso de ambos lados.
- Corte la baguette en rodajas y tueste en el horno.

### Armado

- Mezcle en un recipiente el *ciboulette* picado junto con el aceite de oliva.

### Presentación

- Sirva en un plato una *rodaja* de queso de cabra y provoleta y bañe con el aceite de *cilantro*.
- Acompañe con un Sauvignon blanco joven.
- Sirva las tostadas junto con el queso azul y acompañe con un cosecha tardía.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/queso-de-cabra-y-provoleta-a-la-plancha-con-aceite-de-hierbas**