Queso de Liébana Ahumado a la Plancha



Ingredientes

Albahaca: 150 grs
Pimienta Negra: c/n
Sal Maldón: c/n
Tomate Cherry: 300 grs
Limon: 1/4 unidad
Queso: 250 grs
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar en trozos pequeños los tomates y picar la *albahaca*
- Calentar una sartén a fuego medio, con un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, echar el queso cortado en rebanadas de 2 centímetros.
- Cocinar 3 a 4 minutos
- El queso no debe derretirse completamente.
- Retirar de la sartén.
- Colocar en una fuente para servir y cubrir cada queso con *tomate* y *albahaca*.
- Añadir sal, pimienta negra, sal y *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/queso-de-liebana-ahumado-a-la-plancha