

# Ricota con arándanos y tostaditas



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Jugo de Naranja:** 1/2 Unidad

**Miel:** 2 cditas.

**Ralladura de 1 limón:**

**Pan Baguette:** 1 Unidad

**Hojas de menta:** A gusto

**Azúcar:** 2 cdas.

**Ralladura de lima:** 1 Unidad

**Ricota:** 400 grs.

**Arándanos frescos:** 250 g

## Preparación de la Receta

- Cortar rodajas de 1, 5 cm de grosor de pan baguette, rociar con aceite de oliva y llevar al fuego en una tostadora, hasta tostar de ambos lados.
  - En un tazón mezclar los **arándanos**, el azúcar, la miel, la ralladura de lima y la de *limón*, el *jugo de naranja* y las hojas de *menta* picadas. Reservar.
  - En la base de un plato grande y hondo, servir la **ricota**, añadir los *arándanos* marinados y acompañar con las tostaditas.
- 
- El pan siempre es más rico recién horneado ¡anímate y prepara la receta casera de pan banguette
  - Para la ralladura de lima y la de *limón*, evita emplear la parte blanca que es amarga. En cambio, utiliza solamente la capa superior de las cáscaras, de *color* verde brillante.
  - Al comprar *arándanos*, elige los que están firmes y que tengan la piel suave, brillante y de *color* homogéneo. Por el contrario, descarta aquellos que estén rotos o blandos. Así te asegurarás su frescura.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ricota-con-arandanos-y-tostaditas>