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
Azucar: 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