

Provolone con Tomates Cherry y Albahaca

Tu receta fácil

Diario de recetas / Provolone con Tomates Cherry y Albahaca

Provolone con Tomates Cherry y Albahaca

Estas deliciosas tostadas son una combinación perfecta de sabores italianos frescos y reconfortantes. El queso **Provolone** (También conocido como caciocavallo) se derrite en el horno, creando una capa dorada y cremosa sobre las crujientes tostadas, mientras que los tomates cherry aportan un toque jugoso y ácido que se equilibra con la fragancia de la albahaca fresca.

Ingredientes

- 4 rebanadas de pan integral o de masa madre
- 200 g de queso **Provolone**
- 1 taza de tomates cherry
- Albahaca fresca al gusto
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto

Desayuno Perfecto

Disfruta de unas perfectas tostadas con nuestro queso **provolone** al horno con unos tomates cherrys al horno, acompañado de un buen café.



Instrucciones

1. Precalienta el horno a 180°C (350°F).
2. Coloca las rebanadas de pan en una bandeja para hornear y úntalas ligeramente con aceite de oliva virgen extra.
3. Corta el queso Provolone en rodajas finas y distribúyelo sobre las rebanadas de pan.
4. Lava los tomates cherry y córtalos por la mitad. Colócalos sobre el queso Provolone.
5. Espolvorea un poco de sal y pimienta sobre los tomates cherry y agrega algunas hojas de albahaca fresca.
6. Rocía un poco más de aceite de oliva sobre las tostadas.
7. Hornea en el horno precalentado durante aproximadamente 10-15 minutos, o hasta que el queso esté derretido y burbujeante, y los bordes de las tostadas estén ligeramente dorados.
8. Retira del horno y sirve caliente.

¡Disfruta de estas deliciosas tostadas con queso Provolone al horno con tomates cherry y albahaca como aperitivo o como un plato principal ligero acompañado de una ensalada fresca!



¡Te llevamos el provolone a tu casa!

Compra en nuestra tienda y haz tus propias tostadas

Quiero mi provolone



Sugerencias de Consumo

Estas tostadas con queso **Provolone** al horno con tomates cherry y albahaca son una opción versátil que se adapta a diferentes momentos del día. Aquí tienes algunas sugerencias para disfrutarlas en familia:

1. **Desayuno Reconfortante:** ¿Qué mejor manera de empezar el día que con un desayuno reconfortante? Sirve estas tostadas calientes recién salidas del horno junto con una taza de café o té para un desayuno lleno de sabor y energía. Los niños disfrutarán del delicioso queso derretido y los sabores frescos de los tomates cherry y la albahaca.
2. **Merienda Ligera:** Las tostadas con queso **Provolone** son una opción perfecta para una merienda ligera entre comidas. Puedes prepararlas rápidamente y servirías junto con un vaso de zumo de frutas frescas para una merienda equilibrada y deliciosa. Los más pequeños de la casa disfrutarán de este tentempié lleno de sabor y los adultos también encontrarán satisfacción en cada bocado.
3. **Aperitivo para Reuniones Familiares:** ¿Estás planeando una reunión familiar o una cena informal con amigos? Estas tostadas con queso **Provolone** son el aperitivo perfecto para impresionar a tus invitados. Sirve las tostadas en una tabla junto con otros aperitivos italianos como aceitunas, embutidos y pan fresco. ¡Seguro que recibirás muchos elogios por esta deliciosa y fácil opción!
4. **Plato Principal Ligero:** Si buscas una cena rápida y ligera para toda la familia, estas tostadas con queso **Provolone** son la solución perfecta. Acompáñalas con una ensalada fresca de hojas verdes y vinagreta balsámica para una comida equilibrada y deliciosa. Los sabores italianos auténticos y los ingredientes frescos harán que todos disfruten de esta comida familiar.

¡Ya sea para el desayuno, la merienda, como aperitivo o como plato principal, estas tostadas con queso **Provolone** son una opción deliciosa y versátil que seguramente encantará a toda la familia!

Consejo adicional: Puedes experimentar agregando otros ingredientes como aceitunas negras o champiñones salteados para darle un toque extra de sabor a estas tostadas.