

Cóctel de tomates cherry de colores y queso manchego semicurado DO Las Terceras

INGREDIENTES

- Aceite de oliva virgen
- Tomates cherry rojos, amarillos y naranja
- Hojas de albahaca
- Queso manchego semicurado D.O. Las Terceras

PREPARACION

Limpiar los tomatitos cherry, cortarlos por la mitad y colocarlos en pequeños vasitos. Aliñar con sal y suficiente aceite de oliva. Preparar el queso en lonchas triangulares y añadir las hojas de albahaca cortadas para potenciar el sabor del aceite. Un aperitivo mediterráneo y refrescante para los últimos días de verano.

