# Tomates con mozavella al horno



# Creador: Pepa cocina



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

### Descripción:

Este entrante lo puedes hacer igualmente sin horno. Recuerda al verano. Pero también apetece calentico, que le da otro toque.

### Ingredientes para 4 personas:

- tomates en rodajas
- queso mozarella fresco
- orégano
- aceite
- vinagre
- sal

# Preparación:

#### Paso 1

Lava los tomaticos y córtalos en rodajas de un centímetro de espesor más o menos. Haz lo mismo con el queso mozzarella. En un recipiente para el horno, coloca las rodajas de tomate y encima de cada una, una rodaja de queso. Echa un poquico de sal. En un bol echa aceite, vinagre y orégano, y remueves bien (si lo tienes un ratico, mejor). Luego, vierte la salsica por encima de los tomates y el queso. Precalienta el horno a 150° y luego deja que el queso se derrita un poco. UMMMM!!!