

Tomates con mozzarella al horno



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Mari Nieves Gó



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 mozzarella fresco
- orégano
- aceite
- vinagre
- sal

Preparación:

Paso 1

Lava los tomatitos 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 poquito de sal. En un bol echa aceite, vinagre y orégano, y remueves bien (si lo tienes un ratito, mejor). Luego, vierte la salsa por encima de los tomates y el queso. Precalienta el horno a 150° y luego deja que el queso se derrita un poco. UMMMM!!!