

Tostadas de rulo de cabra con reducción de Oporto



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

Creador: Sheila Rodrigue

✕ Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Rebanadas de pan
- 1 Tomate
- 1 Diente de ajo
- Queso rulo de cabra
- Vino de oporto
- Azúcar

Preparación:

Paso 1

Ponemos en un cazo un buen chorro de vino de Oporto con 1 ó 2 cucharadas de azúcar y vamos removiendo hasta q reduzca,y quede con un espesor como el de la miel.

Paso 2

Tostamos las rebanadas de pan,mientras ponemos el diente de ajo y el tomate,previamente lavado,en el vaso de la batidora y batimos.

Paso 3

Untamos las rebanadas con la salsa de tomate,cortamos el rulo de cabra en rodajas, las ponemos encima de las rebanadas de pan y metemos al microondas hasta que veamos que el queso está un poquito derretido.

Paso 4

Sacamos las rebanadas del microondas y con la reducción de Oporto las regamos ayudándonos de una cucharilla.

Paso 5

Y el último paso y el más importante degustar nuestras tostaditas.Bon appetit!!!