

# Pitas con confitura de cebolla, queso de cabra y pesto



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Diana1979 **Recetizador:** Cosmin Iulian C



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Este plato puede resultar más elaborado y delicioso si nosotros mismos elaboramos los ingredientes, el pan, la confitura y el pesto.

## Descripción:

Una receta muy rápida y deliciosa para esos días en los que estás cansado, que no sabes que cenar y no tienes muchas ganas de cocinar.

## Ingredientes para 3 personas :

- paquete de 6 de Pan pita
- 1 tarro de Confitura de cebolla Hero
- 1 tarro de Salsa Pesto
- 1 rulo de Queso de cabra

## Preparación:

### Paso 1

Tostamos el pan en una tostadora, lo abrimos y con un cuchillo untamos el interior con la confitura de cebolla, introducimos unas rodajas de queso de cabra (al gusto) y finalmente añadimos una cucharada de pesto. Yo lo meto unos segundos al microondas para que se derrita el queso pero esto también es al gusto de cada uno.