

Receta de Brochetas de Queso Fresco y Cherrys

14 Mayo 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta muy facilita de preparar y muy rica para tomar como aperitivo en cualquier ocasión, por ejemplo en las Ferias de San Isidro que estamos celebrando en estos días en Talavera, resultan exquisitas estas Brochetas de Queso y Cherrys. ¡¡Felices Ferias a Tod@s!!

Ingredientes

- Queso fresco en taquitos
- Tomates cherry o normales troceados
- Orégano
- Aceite de oliva
- Palitos para brochetas o palillos normales

Modo de Preparación

1. Trocear el queso fresco
2. Lavar los tomates cherry y partarlos por la mitad, si no son cherry, pues de los otros hacéis trozos a vuestro gusto
3. Insertar en un palito de brocheta un trozo de queso y otro de tomate y repetir la serie: queso tomate.....
4. Colocar en una fuente y rociar con un chorrito de aceite de oliva
5. Espolvorear con orégano y.....buen provecho!!!