

# Tosta de queso de cabra y cherry confitado

Tosta de queso de cabra y cherry confitado, ideal como entrante, tapa o simplemente como una cena ligera, sabrosa y diferente.

Nosotros solo teníamos tomates cherry de color rojo pero si lo haces con tomates de varios colores la presentación también quedará muy chula.

## ingredientes

- 4 rebanadas de Pan
- 4 trozos de Queso de Cabra fresco
- 12 Tomates cherry
- Dientes de Ajo
- Aceite de Oliva Virgen
- Tomillo
- Orégano
- Sal

## elaboración Tosta de queso de cabra y cherry confitado

Comencemos por confitar los tomates cherry, lo ideal es confitar una cantidad abundante de tomatitos, dado que son muchas horas las que tendremos que tenerlos en el proceso y además se conservaran bien mucho tiempo, siempre que los tengamos cubiertos con su aceite.

En una olla que podamos meter al horno pondremos nuestros tomates cherry cortados a la mitad, les echamos un poco de sal, tomillo, orégano y unos dientes de ajo machacado, cubriremos todos con aceite de oliva virgen, taparemos la olla

y la meteremos en el horno 4 horas a 100º.

Con esto obtendremos unos tomates cherry confitados que podremos usar en muchas otras recetas.

Tostaremos las rebanadas de pan y le restregaremos un poco de ajo crudo, a continuación pondremos el queso de cabra que también untaremos de forma generosa y sobre este los tomates cherry confitados con un chorrillo del aceite del confitado.

Ya estará lista nuestra tosta de queso de cabra y cherry confitado.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.