



Queso frito con tomate



Juan Gil

ETIQUETA PLATA

INGREDIENTES:

Queso fresco de cabra, aceite de oliva, sal y tomate.

ELABORACIÓN:

Se pone a calentar el aceite de oliva, una vez fuerte, se añade poco a poco el queso cortado en cuñas de unos 2 a 3 centímetros y se fríe, con cuidado, se retira el queso de la sartén y se empapa el aceite sobrante en papel de cocina. Como guarnición, se acompaña de tomate frito casero que hemos preparado con anterioridad o con dulce de tomate.

Tipo de vino:
Tinto crianza

Uvas:
Monastrell

Crianza:
12 meses en barricas
de roble Francés

D.O. JUMILLA

Receta realizada por
Restaurante SAN AGUSTÍN
Jumilla, Murcia. España