



## 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