

Salsa de ricotta para untar

INGREDIENTES

- HOJAS DE TOMILLO 1/2 MANOJO
- QUESO RICOTA 500GR
- HUEVOS 1 UNIDAD
- PARMESANO 10GR
- PAN INTEGRAL 1/4 HOGAZA
- TRIGO SARRACENO CRUDO 1 C
- FRESAS 250GR
- ALBAHACA 1/2 MANOJO
- VINAGRE BALSÁMICO 1 C

PREPARACIÓN

- PRECALENTAR EL HORNO A 190°C CON VENTILADOR. FORRAR UNA BANDEJA DE HORNO CON PAPEL DE HORNEAR.
- SELECCIONAR LA MITAD DE LAS HOJAS DE TOMILLO. BATIR LA RICOTTA, EL HUEVO Y LAS HOJAS DE TOMILLO EN UN BOL. CONDIMENTAR CON PIMIENTA. PONER EN UNA SARTÉN REDONDA DE 20 CM (5 CM DE PROFUNDIDAD) LIGERAMENTE ENGRASADA. ESPOLVOREAR CON PARMESANO Y HORNEAR DURANTE 20 MINUTOS O HASTA QUE EL PARMESANO ESTÉ DORADO.
- MIENTRAS TANTO, COLOCA EL PAN EN UN LADO DE LA BANDEJA, Y EL TRIGO SARRACENO Y LAS RAMITAS DE TOMILLO RESTANTES EN EL OTRO LADO. HORNEA DURANTE 10 MINUTOS O HASTA QUE EL PAN ESTÉ DORADO.
- CUBRIR LA RICOTTA HORNEADA CON FRESAS Y ALBAHACA. ROCIAR CON VINAGRE Y ESPOLVOREAR EL TRIGO SARRACENO. SERVIR CON EL PAN Y LAS RAMITAS DE TOMILLO.