

Canapés gratinados de queso de cabra



Ingredientes

Queso de cabra rulo
Pan de molde
Mermelada de tomate

Preparación

Se corta el queso rulo a rodajas.

El pan de molde se corta en círculos redondos ayudándose con el borde de un vaso de chupito.

En una bandeja se colocan cortadas redondas de pan de molde con una cortada de queso por encima de cada una y se pone al horno apenas 1 ó 2 minutos, pues el queso no debe llegar a derretirse.

Se saca del horno y se pone mermelada de tomate sobre cada rodaja de queso y se sirve.