

Montaditos de Calabacín, Pimiento y Queso

Estos montaditos son ideales para una cena ligera o como primer plato, en una comida de mediodía. Se hacen muy rápidos (si los pimientos son en conserva), no tienen ninguna complicación, hasta a los más inexpertos en la cocina se les dará bien.

INGREDIENTES:

- 1 Calabacín mediano (aprox 400g)
- 300g pimientos piquillo en conserva (aprox 12 uds) o pimiento asado
- 250g Queso Burgos
- 1 Cucharada de aceite

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Lavar y cortar el calabacín en rodajas oblicuas de medio centímetro, asar a la plancha con un poco de aceite (mejor que estén un poco al dente que muy hecho). Disponer sobre un plato sin amontonar.
2. Escurrir los pimientos del piquillo y partir por la mitad
3. Colocar medio pimiento sobre cada rodaja de calabacín y sobre éste, un trocito de queso fresco.
4. Servir templado o frío.