

Torrades amb formatge de cabra i tomàquet deshidratat.

25g de tomàquets deshidratats i trossets.

100 g de formatge de cabra

8 llesques de baguette tallades ben fines

Una Mica de Farigola Fresca o alfàbrega tallada

- 1.** Poseu el formatge de cabra en un bol i condimenteu-lo amb pebre negre i herbes fresques tallades (tot al gust). Després, afegiu-hi el tomàquet.
- 2.** Torreu els talls de baguette lleugerament per tots dos costats. Després unteu-les amb el formatge que heu preparat.
- 3.** Poseu les torrades untades sota un grill calent (i per defecte, al microones) durant un o dos minuts fins que el formatge es comenci a fondre. Després, serviu-ho de seguida!!!

Una **variant** d'aquesta recepta seria la de posar els tomàquets com a base de les torrades, un cop rehidratats i passats per la paella amb una miqueta de safrà i pimentó picant. Després poseu-hi una miqueta d'**olivada** i al damunt les **anxoves**.

Nosaltres deixem les anxoves amb llet calenta (uns 10 minuts) perquè no siguin tant fortes