

## Tostadas con queso de cabra y tomate deshidratado.

25g de tomates deshidratados cortados a tiras con las tijeras.

100 g de queso de cabra

8 rebanadas finas de pan tipo baguette

Un poco de tomillo fresco o albahaca cortada

1. Echa el queso de cabra en un bol i condiméntalo con pimienta negra y hierbas frescas cortadas (todo al gusto). Después, añade el tomate.
2. Tuesta las rebanadas de baguette por ambos lados. Después, úntalas con el queso que acabas de preparar.
3. Coloca las tostadas untadas debajo de un grill caliente (o en el microondas) durante uno o dos minutos hasta que el queso comience a fundirse... y... nada... que aproveche!!!

Una **variante** de esta receta consiste en poner los tomates como base de las tostaditas, una vez rehidratados y pasados por la sartén con azafrán y pimentón picante. Después, unta con un poco de **olivada** (pasta de aceitunas negras) y encima las **anchoas**.

Nosotros dejamos las anchoas con la leche caliente (unos 10 minutos) para que no sean tan fuertes.