



CAPRESA CALIENTE

Descubre la deliciosa capresa caliente, una exquisita combinación de sabores que se gratina dentro de un pan crujiente en el horno. Este plato irresistible fusiona la frescura de los tomates maduros, la suavidad del queso y el aroma de la albahaca, creando una experiencia culinaria única. Perfecta para compartir o en solitario, esta capresa caliente es ideal para compartir en cualquier ocasión, desde almuerzos informales, hasta cenas elegantes. ¡No te pierdas esta delicia, que añade un toque gourmet a tu mesa y sorprenderá a todos tus comensales!

INGREDIENTES

- 200 g queso brie.
- 125 g mozzarella.
- 380 g pesto.
- 150 g tomates cherries.
- ¼ t Queso parmesano.
- 2 panes medianos redondos o 1 pan grande.

PREPARACION

Corta el queso en cuadritos y colócalo en un bowl.

Añade el pesto y los tomates picados en 4 partes cada uno. Mezcla hasta integrar.

Incorpora el queso parmesano y revuelve. Reserva.

Con un cuchillo de sierr, comienza a hacer un corte redondo u ovalado en el pan, dependiendo de la forma que tenga el pan. El corte debe ser un poco profundo, una vez que hayas completado el círculo, levanta la tapa del pan con cuidado, retira el exceso de pan en el interior para que tengas espacio para el relleno.

Calienta un poco la mezcla de capresa, ya que debe estar tibia al momento de rellenar el pan. Rellena el pan y colócalo en una bandeja de horno junto con la tapa (no tapes el pan).

Hornea 10 min aproximadamente a 200 C, para que se gratine la superficie de la crema.

¡Deja reposar unos 4 minutos y a disfrutar!...