



TOMATES CHERRY CON FUET Y QUESO DE CABRA

Deliciosos ingredientes en forma de flor para un aperitivo muy primaveral. Sencillo y con resultados sorprendentes, tanto a la vista como al paladar.

INGREDIENTES PARA 3-4 RACIONES:

- 1/3 Fuet Espetec Noel
- 12 tomates cherry (que no sean muy pequeños)
- 1/2 rulo de queso de cabra sin corteza
- Orégano, tomillo y romero secos picados

PASO A PASO:

- 1** Cortamos el fuet en lonchas, tantas como tomates que queramos preparar. Cortamos 6 rebanadas más de fuet y las picamos finas. En un plato chafamos el queso de cabra y lo mezclamos con el fuet picado y las aromáticas.
- 2** Escaldamos los tomatitos durante algo menos de 1 minuto en agua hirviendo si queremos eliminar la piel, este paso es opcional.
- 3** Cortamos la tapa de cada tomatito, vaciamos el interior con cuidado para que no se rompan y los rellenamos con la farsa de queso y fuet que hemos preparado anteriormente.
- 4** Colocamos cada tomate sobre una de las rebanadas de fuet resevadas y servimos.