

TAPA DE QUESO DE UNTAR CON PIQUILLO DE LODOSA

Ingredientes

- Piquillo Lodosa tiras F314 Dantza 
- 1 barra de pan
- Queso para untar
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva Arbequina Dantza 
- Finas hierbas
- Perejil (opcional)
- Sal



Preparación

1. Cortamos la barra de pan en rebanadas.
2. En una sartén, ponemos un poco de aceite Arbequina Dantza en el fondo y tostamos las rebanadas de pan.
3. Mientras, en un bol mezclamos el queso para untar con las finas hierbas.
4. Después, untamos en el pan ya tostado el queso con las finas hierbas y reservamos.
5. A continuación, abre un bote de Piquillo Lodosa tiras F314 Dantza, escurrimos bien el contenido y lo salteamos en una sartén con un ajo durante 2 minutos.
6. Para emplatar, colocamos los pimientos sobre las tostadas previamente preparadas. Añadimos unas escamas de sal y una ramita de perejil y... ¡Listo!

TRUCO: Podemos sustituir el queso para untar natural por alguno con sabor para darle un punto extra. Nosotros te recomendamos que lo pruebes con trufas.