

Tostas de cerezas con queso de cabra



Ingredientes

Para 10 unidades

- Cerezas o picotas jugosas **400 g**
- Vinagre de Módena **15 ml**
- Miel **10 ml**
- Aceite de oliva virgen extra **30 ml**
- Salsa Worcestershire **2 ml**
- Hierbas provenzales una cucharadita
- Pimentón dulce (o picante) una pizca
- Pimienta negra molida
- Escamas de sal
- Queso de cabra de rulo cremoso
- Cebollino
- Pan baguette o chapata de calidad

Cómo hacer crostini o tostas de cerezas agridulces con queso de cabra

Dificultad: Media

- **Tiempo total** 30 m
- **Elaboración** 10 m
- **Cocción** 20 m

Lavar bien las cerezas, secar y retirar los rabitos. Abrir por la mitad y retirar los huesos. Mezclar en un cuenco el vinagre con la miel, el aceite de oliva, la salsa Worcestershire, las hierbas provenzales, el pimentón y salpimentar. Añadir las cerezas y mezclar muy bien. Dejar **marinar o cocinar** directamente.

Tostas de cerezas con queso de cabra

Calentar una sartén y añadir las cerezas con toda la salsa. Cocinar a fuego medio, removiendo de vez en cuando, unos 15-20 minutos, o **hasta que las cerezas estén muy tiernas** y jugosas, y el líquido haya espesado. Dejar enfriar.

Cortar rebandas de pan de un dedo de grosor y tostar en tostadora, en el horno o a la plancha. Cubrir con una capa de queso de cabra cremoso y repartir por encima las cerezas con parte de los jugos. Agregar cebollino picado y unas **escamas de sal** en cada unidad.

Con qué acompañar los crostini

Lo mejor es servir los **crostini o tostas de cerezas agridulces con queso de cabra** en el momento, para que el pan no se reblandezca y la sal esté crujiente. Podemos preparar la fruta con antelación y montar las tostas en el momento de servir, aunque es preferible que no estén muy frías para que hagan un ligero contraste con el frescor del queso. Son un aperitivo o primer plato delicioso, cuyo sabor agridulce se puede ajustar un poco al gusto cuando hagamos la mezcla del marinado, haciéndolo más picante incluso.