



TORRE DE JITOMATE

Ingredientes:

- 200 g de queso de cabra
- ¼ de taza de crema para batir (65 ml)
- 3 jitomates bola, rebanados
- 1 aguacate, cortado en rebandas
- ½ taza de aceite de oliva (125 ml)
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

1. Bate el queso de cabra con la crema para batir hasta que acreme, forma bolas y aplástalas hasta que alcancen el tamaño del jitomate bola.
2. Coloca una rebanada de jitomate bola después una capa de queso de cabra, una capa de aguacate y repite de nuevo el mismo procedimiento para formar una torre.
3. Con la ayuda de un batidor globo mezcla el aceite de oliva con el vinagre y sazona al gusto.
4. Sirve la torre y acompaña con la vinagreta.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4