



aperitivos

Pinchos de queso, tomates cherry y albahaca

Ingredientes:

Para 20 pinchos

- 1 trozo grande de queso blanco (unos 400 ó 500 grs.)
- 10 tomates cherry de diferentes tipos
- 20 hojas de albahaca fresca
- Hojitas de albahaca pequeñas
- 100 ml. de aceite de oliva virgen extra
- Sal marina
- Palillos

Cómo se hace:

1. Primero preparamos **el aceite de albahaca***. Lava bien **la albahaca** y sécala con papel de cocina. En el vaso de la batidora pon **las hojas, añade el aceite y sal** a tu gusto y tríturalo todo.
2. Lava **los tomates cherry** y los partes por la mitad. Ponlos en un bol y **cúbrellos con el aceite de albahaca**, tápalos y déjalos en la nevera 1 hora.
3. Mientras tanto, quítale la piel al **queso** y lo partes en cuadrados regulares de 2 x 2 cm. aprox. intentando que todos tengan más o menos el mismo tamaño.
4. **Monta los pinchos**, primero pincha unas **hojitas de albahaca pequeñas**, luego **el tomate** y por último **el queso**. Si quieres puedes verter un poco más de aceite de albahaca por encima de cada pincho una vez montado.

Sugerencias:

* Posiblemente te sobre aceite de albahaca, no la tires, tápala y guárdala en la nevera, la puedes usar para aliñar una ensalada o para un bocadillo.