

PIMIENTOS PIQUILLO CON QUESO DE CABRA

- bote de pimientos del piquillo
- queso de cabra de rulo
- aceite y miel

Preparas tres pimientos con las puntas hacia dentro en cada plato (tantos como comensales).

Colocas encima de cada "hélice" de pimientos una rebanada de queso de cabra de rulo (como de un dedo de grosor).

Bates en una taza una cucharada de aceite con media de miel, derramándola una vez batida por encima del queso de cabra en cada uno de los platos (no hace falta poner mucha cantidad)

Meter 1 minuto al microondas para que el queso se derrita.