

RICOTTA ASADA A LAS FINAS HIERBAS



Ingredientes

- 500g de queso de ricotta
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 2 cdas de tomillo fresco
- 2 cdas de romero fresco
- 1 cdta de aji de color (chile) o pimienta de cayena, en polvo o flakes
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite de oliva

Preparación

1. Colocar la ricotta en un colador de malla cerrada y dejar drenar por un rato para que escurra el suero que pudiera contener.
2. Precalentar el horno a 180°C.
3. Engrasar con aceite dos ramekins o bowls de cerámica aptos para horno, con capacidad de 250ml.
4. En un bowl, mezclar bien la ricotta drenada, los huevos, tomillo, romero, aji, sal y pimienta.
5. Repartir la mezcla entre los dos ramekins
6. Hornear por 30 minutos o hasta que esté dorado y la preparación cuaje. Dejar enfriar por al menos 30 minutos.
7. Servir con hojas frescas de orégano, sal de mar o pimienta molida, semillas de maravilla y/o crackers de almendras y semillas (búscala en la sección de recetas).