

Receta de Bocaditos de Membrillo y Queso Fresco

02 Ene 2016



Buenos días a to@s, comenzamos el nuevo año con una receta de una de nuestras lectoras, en esta ocasión nos llega desde un pueblo de Extremadura, damos las gracias a **Leticia Álvarez** por enviarnos este rico y fácil postre, **Bocaditos de Membrillo con fruta y queso fresco** y nos comenta que lo toma en las meriendas y que el membrillo junto al queso y la fruta es una delicia total.

Ingredientes

- Quesitos fresco en porciones (uno o dos)
- Membrillo artesano (Un trozo)
- Kiwi (uno o dos)
- Plátanos (uno o dos)
- Cerezas o fresas (una o varias)

Modo de Preparación

1. Cortar el quesito en rodajas y colocar en una fuente o plato
2. Trocear el plátano y el kiwi en rodajitas y colocarlo alrededor del queso
3. Cortar el membrillo con un cortapastas y colocar encima del queso
4. Colocar las cerezas o fresas como remate
5. Servir con un poco de nata si es vuestro gusto y.....buen provecho!!!

Fuente de la Imagen: cookpad.com