COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Feta asado «Green Goddess»: la cena saludable y cremosa que está conquistando el mundo

Receta para 2

Preparación: 10 min
Total: 30 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 200 g Queso Feta
- [ ] 150 g Tomates cherry
- [ ] 1 unidad Aguacate maduro
- [ ] 125 g Yogur natural (o griego)
- [ ] 1 manojo Albahaca fresca
- [ ] 50 g Mozzarella rallada
- [ ] 2 cucharadas Aceite de Oliva
- [ ] 1 diente Ajo
- [ ] 1 pizca Sal

PREPARACIÓN

1. En una fuente para horno, coloca el bloque de queso feta en el centro y rodéalo con los tomates cherry. Rocía con un poco de aceite de oliva y hornea a 200°C durante unos 15-20 minutos hasta que el queso esté tierno y los tomates empiecen a explotar.

2. Mientras tanto, prepara la salsa Green Goddess colocando en una batidora el aguacate, el yogur natural, las hojas de albahaca fresca, el diente de ajo y una pizca de sal. Tritura hasta obtener una crema verde intensa y homogénea.

3. Saca la fuente del horno y vierte la salsa verde sobre el queso feta caliente. Usa un tenedor para desmenuzar el queso y mezclarlo todo suavemente hasta que la salsa se vuelva cremosa y de un color verde pastel precioso.

4. Añade un poco de mozzarella rallada por encima si deseas un extra de gratinado y sirve inmediatamente acompañado de pan tostado, crudités de verduras o incluso mezclado con tu pasta favorita.