

# Cerezas Horneadas con Miel y Tostadas de Queso



Michigan  
**Farmers  
Market**  
ASSOCIATION

[mifma.org](http://mifma.org)



**Blue Cross  
Blue Shield  
Blue Care Network**  
of Michigan

Nonprofit corporations and independent licensees  
of the Blue Cross and Blue Shield Association

[bcbsm.com](http://bcbsm.com)

# Cerezas Horneadas con Miel y Tostadas de Queso

## Ingredientes

- 2 tazas de cerezas frescas picadas
- 1 cucharada de miel, mas agrega al gusto al servir
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharadas de aceite de olivo
- Sal
- 4 rebanadas de pan integral o rebanadas de baguette de trigo
- ½ taza de queso ricota parcialmente descremado
- ½ taza de queso ricota parcialmente descremado
- 1 cucharadita de limón rallado
- 1 cucharadita tomillo fresco, extra para adornar al servir
- ¼ taza de almendras tostadas cortadas
- Sal de Mar

## Instrucciones

1. Precaliente el horno a 400°F. Cubra una bandeja para hornear con borde con papel pergamino.
2. Mezcle las cerezas con miel, jugo de limón, aceite y sal. Asar en el sartén preparado, agitándola una o dos veces durante la cocción, hasta que las cerezas estén calientes y muy suaves. Cocine por unos 15 minutos.
3. Mientras se asan las cerezas, mezcle ricota, requesón, ralladura de limón y tomillo.
4. Pan tostado. Cubrir con la mezcla de queso, las cerezas asadas, tomillo, almendras y sal marina. Rociar con más miel, si se desea. ¡Disfruta de inmediato!