

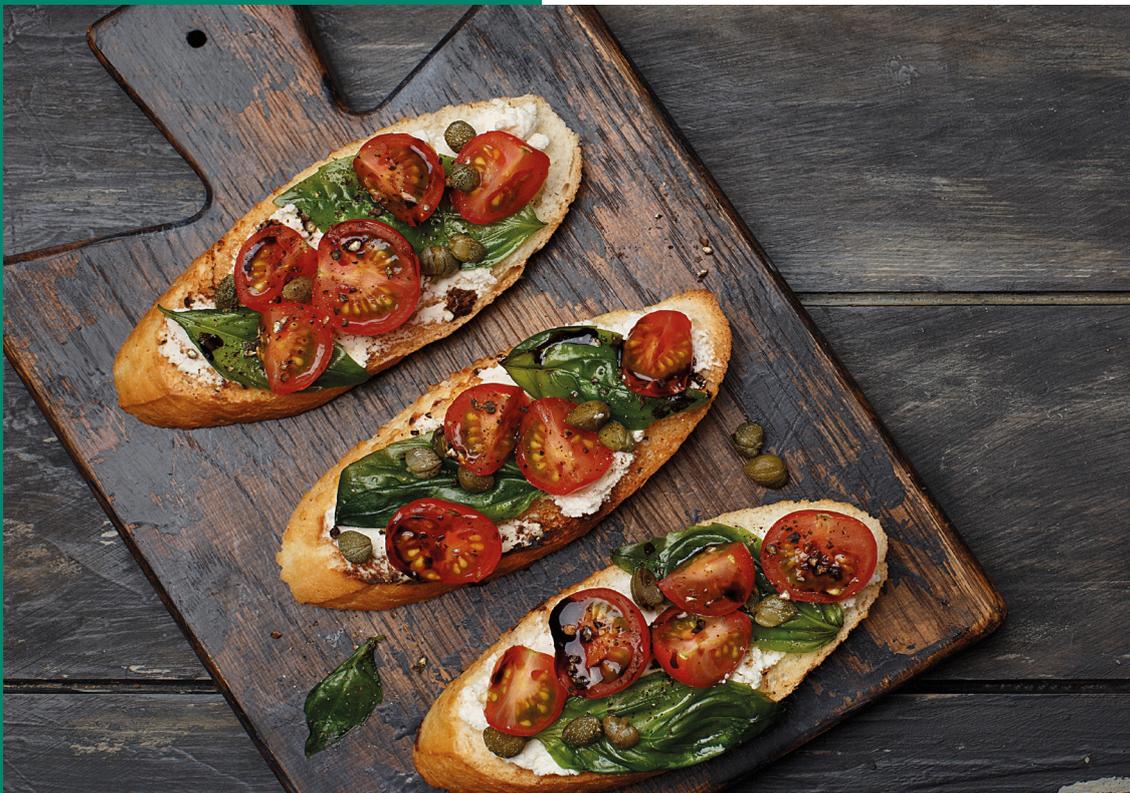
Bruschettas caseras



VOLTZ
MARAÎCHAGE

FORTILARGERO® F1 





Ingredientes

(receta para 4 personas)

6-7 tomates cherry maduros

2 dientes de ajo

Queso fresco

Aceite de oliva

1 cucharadita de vinagre balsámico

6-8 hojas de albahaca fresca, cortadas en rodajas finas o picadas FORTILARGERO® FI¹

1 cucharadita de sal marina

1/2 cucharadita de pimienta negra

1 baguette, pan francés o pan italiano

Unas alcaparras

VOLTZ
MARAÎCHAGE

Pasos

- Empezar preparando los tomates: hay que asarlos un poco en una sartén con un poco de aceite de oliva, uno de los dientes de ajo picado, el vinagre balsámico y sal marina y pimienta. Cocer lentamente durante unos minutos. Los tomates no deben estar bien cocidos sino simplemente fritos a fuego lento.
- Corte la baguette o el pan en rebanadas y póngalos a tostar en su horno (modo grill o a 180°C hasta que estén bien tostados). Se puede utilizar una tostadora en su lugar.
- Una vez tostado, corte por la mitad el otro diente de ajo y frote la parte interior sobre el pan.
- Extender el queso crema sobre las rebanadas de pan de ajo, añadir los tomates asados y las hojas de albahaca. Por último, añada las alcaparras por encima. ¡Que aproveche!