

Bruschetta Pomì x Monini



Tempo di preparazione: 0 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra Monini: 1/4 de taza
- Aceite de oliva virgen extra Monini: 2 cucharadas
- Albahaca fresca picada: 1 cucharada
- Baguette: 1 rodaja
- Diente de ajo grande: 1 picado
- Diente de ajo grande: 1
- Hojas de albahaca fresca: para decorar
- Pimienta negra: 1/4 cucharadita
- Sal: 1/2 cucharadita
- Tomates picados Pomì: 1 lata
- Un chorrito de aceite de oliva virgen extra: para decorar
- Vinagre balsámico: 1 cucharada

For this recipe we used:

Tomates Troceados 400 gr



Preparación

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Cortar la baguette en rodajas y colocarla en una bandeja para hornear.
3. Rociar las rebanadas de baguette con aceite de oliva virgen extra Monini.
4. Tostar en el horno durante 5-7 minutos, hasta que esté ligeramente dorado.
5. En un bol mediano, mezclar los tomates picados Pomì, el ajo picado, la albahaca, el vinagre balsámico, la sal, la pimienta negra y el aceite de oliva virgen extra Monini.
6. Frotar cada rebanada de baguette con un diente de ajo, y luego repartir la mezcla de tomate uniformemente por las rebanadas.
7. Adornar con hojas de albahaca fresca y terminar con un chorrito de aceite de oliva virgen extra Monini.