



Más fresco... ninguno.

Bruschetta

🕒 30 minutos

Ingredientes:

- 6 rebanadas de Pan Tostado de Pan Pepín
- 1 taza de tomates cherry, cortados por la mitad
- 1/2 taza de queso ricotta o queso de cabra cremoso (también puedes usar queso crema), al gusto
- Hojas de albahaca fresca, para decorar
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen, más un poco extra para rociar
- 1 diente de ajo, machacado o picado finamente
- Sal y pimienta, al gusto



Procedimiento:

1. Preparar los tomates asados: Precalienta el horno a 375°F. En un tazón pequeño, mezcla los tomates cherry cortados con 1 cucharada de aceite de oliva, el ajo, sal y pimienta. Esparce la mezcla en una bandeja para hornear pequeña. Hornea por 15-20 minutos, hasta que los tomates estén suaves y un poco arrugados. Deja enfriar un poco.
2. Preparar el queso: En un tazón pequeño, si usas queso ricotta o de cabra, puedes sazonarlo ligeramente con sal y pimienta y un poco de aceite de oliva para darle más sabor, al gusto.
3. Untar las tostadas: Unta una capa generosa del queso cremoso sobre cada rebanada de Pan Pepín Tostado.
4. Coloca una cantidad generosa de los tomates cherry asados encima del queso cremoso.
5. Decora cada tostada con hojas frescas de albahaca. Rocía con un chorrito final de aceite de oliva extra virgen justo antes de servir

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.