

Bruschetta con caprese y con berenjena



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bruschetta-con-caprese-y-con-berenjena>

Preparación

Para preparar las bruschettas de caprese, cortar el tomate y la mozzarella en dados pequeños y colocarlos en un cuenco. Picar la cebolla de verdeo y agregarla al cuenco también. Agregar la albahaca picada, salpimentar y rociar con aceite de oliva. Dejar macerar. Para las de berenjena, cortar la berenjena en láminas finas (puede hacerlo con ayuda de una mandolina). Dorar las rebanadas en una sartén con apenas de aceite. Reservar. Picar el ajo y el perejil, colocarlo en un cuenco y agregar aceite de oliva y aceto balsámico. Dejar macerar.

Tostar el pan y empezar el montaje de las bruschettas. Colocar sobre una rebanada la mezcla de tomates macerados y en la otra la berenjena bañada en la vinagreta de perejil.

Disfrute! Fuente:

<http://deliciasdesdebarcelonaabuenosaires.blogspot.com>

Ingredientes

- 2 Tomates perita
- 1 Mozzarella fresca
- 1 Cebolla de Verdeo
- 1 puñado/s Albahaca
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 Berenjena
- 1 diente/s Ajo
- 1 poco Perejil
- 1 poco Aceto balsámico
- 6 rebanada/s Pan

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Appetizer-Entrada

