

# Bruschetta de puré de palta y tomatitos



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 5min

Tiempo total: 10min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/bruschetta-de-pure-de-palta-y-tomatitos>

## Preparación

Precale el horno. Corte el pan en rebanadas y colóquelas en una bandeja para hornear, rocíe con aceite en aerosol y espolvorear con sal, asar en el horno unos 2 minutos de cada lado o hasta que estén doradas. Retire del horno y frotar con un diente de ajo (asegúrese de cortar el ajo por la mitad antes de frotar). En un tazón mediano, mezclar y pisar la palta con el jugo de limón, la sal y la pimienta. En un tazón grande, combine el tomate, el aceite de oliva y el aceto balsámico. Picar otro diente de ajo y agregarlo a la mezcla de tomate. Untar cada rebanada de pan tostado con el puré de palta, y luego generosamente coloque encima una cucharada de tomate. Decorar con albahaca y servir inmediatamente.



## Ingredientes

- 1/2 Pan francés
- 2 Paltas
- 1 cucharada/s Jugo de limón fresco
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/4 cucharadita/s Pimienta
- 4 Tomates peritas picados
- 2 diente/s Ajo
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 cucharada/s Aceto balsámico
- 3-4 hoja/s Albahaca picadas

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Visitas, Appetizer-Entrada