

Bruschetta doble tomate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 7min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 42min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bruschetta-doble-tomate>

Preparación

Precale el horno. En un tazón grande, mezcle los tomates cherry, los tomates secos, el ajo, el aceite de oliva, el aceto, la albahaca, la sal y la pimienta. Deje que la mezcla repose durante 10 minutos. Corte la baguette en rebanadas. En una bandeja para horno, coloque las rebanadas de pan en una sola capa. Ase por 1 a 2 minutos, hasta que esté ligeramente marrón. Divida la mezcla de tomate de manera uniforme sobre las rebanadas de baguette. Y arriba coloque el queso mozzarella. Ase a la parrilla durante 5 minutos, o hasta que el queso se haya derretido.

Ingredientes

- 1/2 taza de Tomates secos
- 6 Tomates Cherry picados
- 3 dientes de Ajo picado
- 1/4 taza de Aceite de oliva
- 2 cucharadas de Aceto balsámico
- 1/4 taza de Albahaca
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/4 cucharadita de Pimienta
- 1 Pan francés
- 2 tazas de Mozzarella rallada

Categorías

Un día normal, Día Especial, Rápida, Aperitivo

