

# Bruschettas de mortadela y queso brie



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 5min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/bruschettas-de-mortadela-y-queso-brie>

## Preparación

Precalentar el horno a 200°C. En una asadera poner las rodajas de pan de campo pintadas con aceite de oliva. Llevar al horno tostar, retirar dar vuelta las bruschettas, cubrirlas con el queso y llevarlas nuevamente al horno para fundir el queso. Retirar del horno, cubrir con la mortadela, las hojas de albahaca y un hilo de aceite de oliva. Fuente: granjairis.com.ar

## Ingredientes

- 150 gramo/s Mortadela
- 4 rebanada/s Pan de campo
- 250 gramo/s Queso Brie
- 20 hoja/s Albahaca
- 2 cucharada/s Aceite de oliva

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Visitas, Appetizer-Entrada

