Crostini de tomates asados

Dificultad:

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 40min
Tiempo total: 50min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/crostini-de-tomates-asados

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Cortar los tomates por la mitad y coloque en una bandeja para hornear con el corte hacia arriba. Rocíe con aceite de oliva y espolvorear con sal y pimienta. Hornear durante unos 20 a 30 minutos. Retirar y dejar enfriar. Cepille ambos lados de las rebanadas de pan con aceite de oliva. Colocar en una bandeja de horno y hornear durante unos 10 minutos. Asegúrese de que no se tornen demasiado oscuras. Para doradar por ambos lados, voltear a los 5 minutos. Retirar del horno y frotar el diente de ajo crudo en la parte superior de cada tostada. Para el montaje, untar una cucharada de queso crema en cada crostini. luego coloque por encima media cucharadita de pesto y por encima dos mitades de tomate cherry asado. Espolvorear con un poco de sal. Servir inmediatamente y disfrutar!

Ingredientes

- 12 rebanada/s Pan francés
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 2 diente/s Ajo
- 6 cucharadita/s Pesto
- 12 Tomates Cherry
- 12 cucharadita/s Queso Crema

Categorías

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