

# Crostinis caprese



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 12min

Tiempo total: 17min , Número de porciones: **12**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/crostinis-caprese>

## Preparación

Poner a precalentar el horno a 180°C. Cortar el pan en rodajas de un dedo de grosor, y partir los dos ajos a la mitad. Pintar, con la ayuda de un pincel, cada uno de los panes con el aceite de oliva y frotar el ajo por cada pan. Cubrir con las rodajas de queso mozzarella y con las de tomate. Llevarlos al horno, y hornear durante unos 12 minutos hasta que el queso se derrita. Agregarles la albahaca. Servirlos bien calentitos. Disfrute!



## Ingredientes

- 1 Baguette
- 2 bola/s Mozzarella cortadas en rodajas
- 3 Tomates en rodajas
- 1 poco Aceite de oliva
- 2 diente/s Ajo
- 1 poco Albahaca

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Comida para todos los días, Visitas, Appetizer-Entrada