

Crostinis



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crostinis>

Preparación

Cortamos la barra de pan en rodajas y las pincelamos por ambos lados con el aceite. Horneamos a 200º unos minutos hasta que se doren. Ahora solo tenemos que colocar los ingredientes encima: la primer variante con queso para untar, nueces y salmón. La segunda con atún y queso rallado: gratinamos unos minutos hasta que el queso se funda. La tercera opción: mozzarella y guacamole. La cuarta la realizamos con la mozzarella italiana, ponemos los tomates cherry arriba, un poquito de orégano y las gotas de aceite. Y la última: un poco de salame (o salamín) y queso parmesano arriba. A disfrutar!!!

Ingredientes

- ✓ 1 barra Pan francés
- ✓ 1/4 taza/s Aceite de oliva
- ✓ 1 poco Queso para untar
- ✓ 1 poco Nueces
- ✓ 1 poco Salmón
- ✓ 1 poco Atún
- ✓ 1 poco Queso rallado
- ✓ 1 poco Mozzarella
- ✓ 1 poco de guacamole
- ✓ 1 poco Mozzarella italiana
- ✓ 1 poco Tomates Cherry
- ✓ 1 poquito de Orégano
- ✓ 1 gotas de Aceite de girasol
- ✓ Rebanadas Salame
- ✓ Rebanadas Queso Parmesano

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Snacks

