

# Tostadas de queso brie y palta



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 5min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tostadas-de-queso-brie-y-palta>

## Preparación

Calentar el horno a 190°C. Corta la baguette por la mitad longitudinalmente y extender ajo y palta sobre cada mitad. Cubrir con las rodajas de tomate y brie, y espolvorear el queso cheddar si se utiliza. Añadir un poco de pimienta. Colocar en una bandeja de horno y hornear durante 15 minutos, o hasta que el queso se haya derretido y el pan esté ligeramente crujiente. Alternativamente, se puede poner en la parrilla (parrilla) durante unos minutos si está corto de tiempo. Servir con rúcula fresca si lo desea.

## Ingredientes

- 1 Baguette
- 2 diente/s Ajo rostizados
- 1/2 Palta
- 1 Tomate mediano cortado en rodajas
- 50 poco Queso Brie cortado en rodajas
- 10 gramo/s Queso cheddar rallado
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Rúcula para servir (opcional)

## Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Appetizer-Entrada

