

ENTRADAS

BRUSCHETAS CAPRESE



Ingredientes:

- Pan en rodajas
- Aceite de oliva
- ½ queso crema
- 2 cucharadas mostaza miel
- 1 yogurt natural
- 2 partes blancas de 2 cebollines
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharada de vinagre
- 200 gr tomates Cherry cortados en dos
- Reducción de balsámico y merlot

Preparación:

Cortar un rico pan en rodajas, si está tierno, yo prefiero no tostarlo. Pero lo puedes hacer con pan de dos o tres días, de hecho es más fácil cortarlo . Yo lo puse en la plancha para sándwich con un poco de aceite de oliva y quedaron dorados .

Mezclar 1/2 queso crema más 2 cucharada de mostaza a la miel, 1 yogurt natural, 2 partes blanca de dos cebollines, sal, pimienta, 1 cucharada de vinagre y procesar.

Aliñar 200 grs de tomates cherry cortado en dos con aceite de oliva, sal y pimienta .

Montar las BRUSCHETAS como en la foto y el touch clave es la reducción de balsámico y merlot que es Perfecto para todas las combinaciones de ingredientes que quieras para tus bruschetas .

