



Crostini de tomate y tapenade

INGREDIENTES

- 1 Pan campesino cortado en rebanadas
- Taza de queso parmesano rallado
- 6 Tomates grandes maduros
- ½ Taza de aceite de oliva
- ½ Cabeza de ajo rostizado
- 2 Anchoas
- 1 Lata de aceitunas negras sin semilla
- 2 Cdas de albahaca fresca picadita
- 2 Cdas de azúcar
- Sal y Pimienta
- Papel de aluminio.

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 180 °C.

Lava los ajos y envuélvelos en papel de aluminio. Hornea por 45 minutos.

Con un cuchillo, haz una cruz en la parte inferior de cada tomate y sumérgelos en agua hirviendo por 25 segundos. Sácalos y colócalos en un bowl con agua con hielo para parar la cocción, retira la piel y las semillas. Pica los tomates en cuadritos. Retira el ajo del papel de aluminio y saca el puré. En un bowl coloca los tomates picados, el aceite de oliva, el puré de ajo, azúcar, sal y pimienta al gusto. Reserva.

Corta diagonalmente las rebanadas de pan y colócalas en una bandeja para hornear con un chorrito de aceite de oliva y queso parmesano por encima. Tuesta hasta que estén doradas cuidando que no se quemen.

Coloca las aceitunas negras y las anchoas en la licuadora con un poquito de aceite de oliva y tritúralas sin que se vuelvan puré. Coloca un poquito de pasta de aceitunas negras sobre cada rebanada de pan, una hojita de albahaca y encima una cucharada de tomates. Agrega aceite de oliva al final.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve