

Bruschetta de Durazno y Queso Brie



Ingredientes

- Rebanadas de pan, c/n
- Queso brie, 1 horma chica
- 2 Duraznos
- Rúcula, un puñadito de hojas
- Frutos secos a gusto (nueces, almendras o avellanas)

Preparación

- Cortar los duraznos a la mitad y retirar el carozo.
- Cortar en láminas finas y cocinar unos minutos en una plancha o disco de arado bien caliente. Reservar.
- Tostar el pan de un lado. Reservar.
- Cortar rebanadas de queso brie. Reservar.
- Sobre la parte tostada del pan, colocar un chorrito de aceite de oliva, colocar una lámina o dos de los duraznos grillados, una rodaja de queso. Espolvorear con pimienta y colocar en la grilla para tostar el pan del lado que no está cocido y darle temperatura al queso.
- Retirar del fuego, agregar la rúcula y un puñadito de frutos secos tostados y picados, a gusto y opcional (nueces, almendras o avellanas). Servir.