

Tostadas de Tomate y Mozzarella



Ingredientes

- 2 rebanadas de pan grandes
- 2 tomates ligeramente maduros
- 1 bola de queso mozzarella de búfala
- 4-6 lonchas de mortadela de Bolonia
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal gruesa
- Pimienta negra
- 1 cucharada de alcaparras.

Preparación

- Cortar las rebanadas de pan, de aproximadamente un dedo de grosor. Pintar ligeramente con aceite de oliva y tostar al gusto o dejar tal cual. Cortar el tomate en rodajas no muy gruesas. Escurrir el líquido de la mozzarella y cortar en lonchas de más o menos el mismo tamaño.
- Distribuir dos o tres rodajas de tomate sobre el pan y añadir un poco de sal gruesa. Colocar encima la mozzarella, añadir pimienta negra y regar con un hilo de aceite de oliva. Disponer encima las lonchas de mortadela de Bolonia, doblándolas sobre sí mismas.
- Coronar con unas alcaparras escurridas y agregar un poco más de pimienta o de aceite de oliva al gusto si se desea. Servir preferiblemente en el momento, aunque se pueden guardar unas horas en la nevera bien tapadas.