

Bruschetta

Con Jamón, Queso y Tomate



Ingredientes

- 2 dientes de ajo
- 200g de queso
- Rodajas de pan de campo
- 60 ml de aceite de oliva
- Fetas de jamón crudo
- Tomate fresco picado
- Hojitas de albahaca picadas finas

Preparación

Mezclar en un bowl y marinar tomates frescos picados, ajo y laurel fresco picado en vinagre balsámico hasta conseguir que se empapen bien.

Ecurrir el exceso de líquido e incorporar una cucharada de la mezcla sobre una rebanada caliente.

Para preparar la bruschetta cortar el pan en rebanadas finas y tostar hasta que quede dorado. Untar una de las caras con el diente de ajo partido. Aderezar con aceite de oliva, pimienta negra recién molida y sal.

Extender el queso sobre los panes, disponer media feta de jamón encima y la mezcla de tomate. Sazonar con pimienta negra recién molida y servir.