

# Bruschetta de Tomates Secos



## Ingredientes

- 400 g de Tomates secos
- ½ taza Aceite de oliva
- 6 Dientes de ajo
- 1 Cebolla roja
- 1 tacita de Hojas de albahaca
- 2 cucharadas de Orégano
- 1 cucharadita de Sal
- ½ cdita de Pimienta negra molida
- Pan de campo en rodajas
- Aceite de oliva para el pan a gusto

## Preparación

- Precalentar el horno a 180°C, colocar en un bowl los tomates secos previamente hidratados, y combinar con el aceite de oliva, las hojas de albahaca picaditas, los dientes de ajo picados, orégano, sal, pimienta y la cebolla roja cortada bien chiquita.
- En una asadera cubierta con papel aluminio y lubricada con aceite o rocío vegetal, colocar la mezcla de tomates y llevar al horno bajo por una hora aproximadamente.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente, colocar una cucharada generosa de los tomates sobre una rebanada de pan previamente tostado y servir con una pincelada de aceite de oliva por encima.