

## Bruschetta Pomì x Monini



Tiempo de preparación: 0 min.

Dificultad: Fácil

### Ingredientes

#### • Ingredientes

- Pulpa de tomates 1000g 400 gr
- Aceite de oliva virgen extra Monini 2 cucharadas
- Aceite de oliva virgen extra Monini 1/4 de taza
- Albahaca fresca picada 1 cucharada
- Baguette 1 rodaja
- Diente de ajo grande 1
- Diente de ajo grande 1 picado
- Hojas de albahaca fresca para decorar
- Pimienta negra 1/4 cucharadita
- Sal 1/2 cucharadita
- Tomates picados Pomì 1 lata
- Un chorrito de aceite de oliva virgen extra para decorar
- Vinagre balsámico 1 cucharada

Para esta receta hemos usado:



## Preparación

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Cortar la baguette en rodajas y colocarla en una bandeja para hornear.
3. Rociar las rebanadas de baguette con aceite de oliva virgen extra Monini.
4. Tostar en el horno durante 5-7 minutos, hasta que esté ligeramente dorado.
5. En un bol mediano, mezclar los tomates picados Pomi, el ajo picado, la albahaca, el vinagre balsámico, la sal, la pimienta negra y el aceite de oliva virgen extra Monini.
6. Frotar cada rebanada de baguette con un diente de ajo, y luego repartir la mezcla de tomate uniformemente por las rebanadas.
7. Adornar con hojas de albahaca fresca y terminar con un chorrito de aceite de oliva virgen extra Monini.