elGourmet

Bruschetta de Aguacate y Fresas

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Queso Brie: Cantidad necesaria
Aceto espeso: cantidad necesaria
Fresas: 1 Taza
Brotes: Cantidad necesaria
Pan de campo: cantidad necesaria
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Aguacate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Sobre una tabla, cortar pan de campo en rodajas
- En una sartén con un poco de *mantequilla*, *dorar* las rodajas de pan de ambos lados.
- Retirar y disponer el pan en un plato o en una tabla
- Pisar el **aguacate** y untar el pan con el mismo
- Cortar láminas de queso brie y disponer arriba del *aguacate*
- Filetear las fresas y colocar encima del queso.
- Terminar con hilos de reducción de aceto espeso.

- Al elegir las fresas, asegúrate de que estén firmes al tacto, que su *color* sea rojo brillante y que no posean golpes ni moho
- Los tallos y sus hojas deben ser verdes brillantes, y estar totalmente pegados a la fruta.
- Puedes reemplazar el aceto espeso por aceto balsámico.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Repostería con Virginia Sar III, Desayunos y Meriendas".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bruschetta-de-aguacate-y-fresas