

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 más

- Si 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>