Bruschetta de jitomate lacto fermentado con albahaca y parmesano



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Baguette: 1 Unidad
Albahaca fresca: 2 Ramas
Jitomate : 4 Cucharada
Aceite de oliva extra virgen: A gusto
Ajo: 4 Dientes
Cebolla: 1/4 Unidad
Queso Parmesano: 1 Cucharadita
Sal de mar: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Paso a paso

- Cortar el pan baguette en rebanadas no muy delgadas, como de 1. 5 cm de grosor, utilizando un cuchillo para pan
- Colocar sobre una charola para galletas y meter al horno a 300 °F (175°C) durante 3 minutos, voltear y continuar calentando hasta que esté tostado, se debe calentar a fuego medio para que quede bien duro.
- Dejar enfriar.
- Picar la **albahaca** y la *cebolla* finamente y mezclar con la pasta de **jitomate** lacto-fermentado
- Agregar el queso parmesano, aceite de oliva y sal al gusto.
- Untar el pan ya frío con un *ajo* partido por la mitad
- Colocar sobre cada *rebanada* un poco de mezcla de *jitomate* lacto-fermentado.
- Servir como *botana*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bruschetta-de-jitomate-lacto-fermentado-con-albahaca-y-parmesano