

# Bruschettas de Provolone, Arvejas y Peras

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### Bruschettas de arvejas

**Aceite De Oliva:** 1 Chorrito

**Brotes de remolacha:** c/n

**Pan de campo tostado:** 3 Rodajas

**Puré de Arvejas:** 250 Gramos

**Arvejas frescas blanqueadas:** 50 Gramos

**Menta picada:** 1 Puñado

**Pimienta:** c/n

**Sal:** c/n

### Bruschettas de peras

**Peras:** 2 Unidades

**Miel:** 1 cda

**Pan de campo tostado:** 2 Rodajas

**Mantequilla:** 1 cda

**Nueces picadas:** c/n

**Queso Azul:** c/n

### Bruschettas de provolone

**Pan Tostado:** 3 Rodajas

**Mayonesa:** 150 Gramos

**Queso provolone rallado:** 50 Gramos

**Curry:** c/n

**Pimienta:** c/n

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

### Bruschettas de provolone

- En un bol, mezclar *mayonesa*, queso provolone rallado, sal, pimienta, *curry* y untar cada *rodaja* de pan con abundante mezcla.
- Llevar a horno fuerte hasta *dorar*.

## Bruschettas de arvejas

- En un bol, mezclar puré de arvejas, aceite de oliva, *menta* picada, sal, pimienta, arvejas y rociar cada pan con un hilo de aceite de oliva.

## Para armarlas

### colocar sobre cada rodaja el puré

- De arvejas condimentado y por encima brotes de *remolacha*.

## Bruschettas de peras

- Cortar en láminas las peras con cáscara y llevarlas a una sartén con *mantequilla*
- Agregar miel y continuar salteando por unos minutos.
- Colocar sobre cada *rodaja* de pan las peras salteadas, agregar queso azul desgranado y nueces picadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bruschettas-de-marcela-lovegrove>