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 provolene

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 pur&eacute

- 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