

Bruschettas de palta y cherry

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Ajo Triturado Deshidratado ALICANTE: 1/2 cdita.

Sal: Una pizca

Palta a punto: 1 Unidad

Tomates cherries: 120 g

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Cilantro: 1 Manojito

Cebolla Colorada: 1 Unidad

Pimienta Negra en grano ALICANTE: 1/2 cdita.

Pan de campo: 4 Rodajas

Preparación de la Receta

- Tostar las rodajas de pan
- Reservar.
- *Pelar y cortar la palta en láminas, rociar con jugo de ½ limón*
- Reservar.
- *Pelar y picar o cortar en finos aros la cebolla colorada*
- Reservar.
- Deshojar el *cilantro*
- Reservar.
- Limpiar los tomates cherry, secar y *condimentar* con sal, Ajo Triturado Deshidratado ALICANTE y aceite de oliva.
- Asar en una sartén caliente durante unos minutos
- Retirar
- Reservar.
- Mezclar *palta, cebolla, cilantro*, tomates y *condimentar* con jugo de limón, sal, Pimienta Negra ALICANTE recién molida y aceite de oliva.
- Colocar la preparación sobre las rodajas de pan tostado y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bruschettas-de-palta-y-cherry>