

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 Manojo

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.