Brusqueta de Kracovia



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Albahaca fresca: A gusto
Bocconcini de mozzarella: 100 g
Sal y Pimienta: A gusto
Salchichón de cracovia: 250 g
Pan de campo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Corte un *tomate* al medio y reserve.
- Retire el pedúnculo del *tomate* restante y corte en gajos.
- Corte el pan en rodajas y tueste en el horno.
- Escurra y corte los boccocinis por la mitad.

Armado

- Coloque los bocconcinis en un recipiente y condimente con aceite de oliva, sal y pimienta, mezcle.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva dore los gajos de *tomate* de ambos lados, condimente con sal.
- Frote las semillas del *tomate* reservado en las rodajas de pan tostadas y humedezca con un hilo de aceite de oliva.
- Encima coloque una feta del salchichón de Cracovia, luego los bocconcinis y por ultimo los gajos de *tomate* dorados.

Presentación

- Decore con hojas de *albahaca* y bañe con hilos de aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brusqueta-de-kracovia