

Brusqueta de tomate tostado, higos y queso de cabra



Ingredientes

Sal y pimienta negra:

Orégano fresco: 1 Pizca

Pan de chapata: 1 Unidad

Aceite de oliva extra virgen: 2 cda.

Higos Frescos: 4 Unidades

Hojitas de salvia:

Ajo: 1 Diente

Queso de Cabra: 1 Paquete

Tomates rama pequeños: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Tostamos en una sartén la chapata en rebanadas con unas gotas de aceite.
- Sobre esta tosta, montaremos nuestra brusqueta, intercalando todos los ingredientes, el queso lo pondremos desmenuzado, aliñamos con gotas de aceite de oliva, ponemos a punto de sal y pimienta negra, terminamos con las hojas de salvia y *orégano* fresco.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/brusqueta-de-tomate-tostado-higos-y-queso-de-cabra>