

Brusqueta de tomate tostado, higos y queso de cabra



Ingredientes

Sal y pimienta negra: Hojitas de salvia: Orégano fresco: 1 Pizca Ajo: 1 Diente

Pan de chapata: 1 Unidad Queso de Cabra: 1 Paquete

Aceite de oliva extra virgen: 2 cda. Tomates rama pequeños: 8 Unidades

Higos Frescos: 4 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