

# Crostini de Repollitos de Bruselas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Diente de ajo:** 1 unidad

**Repollitos De Bruselas:** 200 Gramos

**Sal:** c/n

**Romero:** 2 Ramas

**Rodajas de pan de campo:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** c/n

## Ricota cremosa

**Aceite De Oliva:** 30 c.c.

**Sal y Pimienta:** c/n

**Ricota:** 200 Gramos

## Preparación de la Receta

- *Saltear* en sartén con aceite de oliva repollitos en juliana, *ajo* fileteado y *romero* fresco.
- *Sazonar* con sal y cocinar hasta *dorar*.

## Ricota cremosa

- Procesar con mixer *ricota condimentar* con sal y un pocquito de aceite de oliva

## Armado

- Tostar rodajas de pan en la misma sartén de los repollitos con un poco de aceite de oliva por ambos lados.
- Completar con *ricota* cremosa por encima y terminar con los repollitos salteados.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crostini-de-repollitos-de-bruselas>