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* em 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