

Tosta de sardina ahumada



Ingredientes

Pan de cristal: 1 Unidades

Mantequilla: 50 Gramos

Guindilla: 1 Unidad

Rúcula: A gusto

Aceite de oliva virgen extra: A gusto

Sal: A gusto

Lata de sardinas ahumadas de primera calidad: 1 Unidad

Tomates cherry: 2000 Gramos

Miel: A gusto

Brotes variados: A gusto

Brandy: A gusto

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Cortamos unas rebanadas de pan, las untamos con aceite y las tostamos en el horno
- Reservamos hasta emplatar.
- Ponemos un cazo al fuego y derretimos un poco de *mantequilla*
- Incorporamos los tomates y el brandy
- Tapamos y dejamos que se asen de manera exprés.
- Preparamos un *aliño* con miel y *guindilla*.

Para emplatar nuestra tosta

- Ponemos el *tomate* asado sobre la tosta
- Cubrimos con la sardina ahumada y terminamos con la *rúcula* o los brotes
- Aliñamos por encima con la miel picante.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tosta-de-sardina-ahumada>