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