



Bruschettas de queso Cremoso

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Unas Bruschettas fáciles y prácticas con pan de campo, queso cremoso ilolay, tomates frescos y albahaca.

Complejidad



Fácil

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Cremoso

INGREDIENTES

- Sal y pimienta
- 4 hojas albahaca picada fina
- 2 cucharadas aceto balsámico
- 120 gr Queso Cremoso cortado en finas lonjas
- 4 rebanadas pan de campo cortadas gruesas
- 1 cucharada romero picado fino
- 2 cucharadas aceite de oliva extra virgen
- 2 tomates perita sin piel y sin semillas cortados en cubos

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 200°C. Colocar las rebanadas de pan de campo en una placa para horno. Cocinar por 5 minutos de cada lado o hasta que estén doradas. Sacar del horno.
2. Batir el aceite y el aceto. Rociar el pan con esta mezcla.
3. Colocar una cucharada del tomate picado sobre la tostada. Cubrir con tres fetas de queso cremoso.
4. Espolvorear con la albahaca y romero picado, sal y pimienta. Se puede rociar con aceite de oliva.
5. Hacer lo mismo con el resto de las tostadas.
6. Volver al horno por 4-6 minutos o hasta que el queso se haya derretido. Servir caliente.