

BRUSCHETTAS de tomate y berros

🕒 15 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 1/2 hogaza de pan
- 100g de tomates cherry
- 1 cebolla morada
- 20g de aceitunas negras sin hueso
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 mozzarellas
- Reducción de vinagre de Módena
- 1/2 pack de Berros Florette



1 Corta el pan en rebanadas, colócalas en una bandeja apta para horno y **hornea** a 200° durante 5 minutos.



2 Trocea los tomates cherry y mézclalos en un bol junto a la cebolla en daditos, la albahaca y las aceitunas picadas, sal y aceite de oliva virgen extra.



3 Sobre las rebanadas de pan tostadas, **dispón** unas rodajas de mozzarella.



4 Cubre la superficie del queso con la mezcla de tomate y cebolla y **decora** con reducción de vinagre de módena.



5 Termina con berros y **dispón** en el plato que más te guste.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Berros Florette

