



BRUSCHETTA DE TOMATE CON MOZZARELLA Y PROSCIUTTO EN SALSA DE ALBAHACA

Ingredientes

- 1 Baguette entera
- 1 Diente de ajo
- 3 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Tomate grande cortado en cuadritos
- 2 Bolas de queso mozzarella
- 10 Láminas de prosciutto o jamón crudo
- ½ yoghurt natural
- 4 Cucharadas de mayonesa
- ½ Taza de hojas de albahaca
- Pimienta a gusto

Preparación

1.- Corta la baguette en láminas diagonales de 1 cm. y déjalas sobre una lata para horno. Aparte en una taza junta el ajo machacado con el aceite de oliva y calienta en microondas durante 20 segundos. Pincela cada una de las láminas de baguette y llévalas a horno medio de 170°C durante unos minutos hasta tostar levemente. Retira del horno y reserva.

2.- Corta el queso mozzarella en láminas y déjalas sobre las tostadas. Corta las láminas de jamón prosciutto o crudo en mitades a lo largo y enróllalas, acomódalas una a una sobre el queso mozzarella y finaliza con los cuadritos de tomate en uno de los costados.

3.- Aparte prepara la salsa de albahaca, junta en un recipiente de una mini pimer el yoghurt natural con la mayonesa, agrega las hojas de albahaca y procesa hasta conseguir una salsa de textura suave. Condimenta con un toque de pimienta y sal si es necesario.

Sugerencia

Una vez lista la salsa, vierte en pequeñas cantidades sobre cada una de las bruschettas y sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
20



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	167 Kcal
Proteínas:	8.2 g
Grasa Total:	11.0 g
Colesterol:	32.0 mg
H. de Carbono:	8.3 g
Fibra Dietética:	0.50 g
Sodio:	217 mg