



Dificultad:
Baja



Porciones:
25



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	121 Kcal
Proteínas:	2.8 g
Grasa Total:	9.6 g
Colesterol:	3,9 mg
H. de Carbono:	6.2 g
Fibra Dietética:	0,5 g
Sodio:	183 mg

BRUSCHETTA DE TOMATE AL OLIVA

Ingredientes

- 1 Baguette
- 1 ½ Tableta de caldo pollo de campo MAGGI®
- ½ Taza de aceite de oliva
- 1 Diente de ajo cortado finamente
- 4 Tomates cortados en cubos sin pepas
- Pimienta y orégano a gusto
- 1 Trozo de queso parmesano rallado (150 g)
- 1 Pequeño ramito de albahaca cortado finamente

Preparación

1.- Corta la baguette en rebanadas a lo largo pero con el cuchillo en diagonal para dar más forma alargada a cada lámina. Déjalas una a lado de la otra sobre una lata o bandeja para horno y pincela con aceite de oliva y un toque de orégano sobre cada lámina. Lléalas a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornéalas durante 6 a 8 minutos hasta dorarlos levemente.

2.- Aparte, calienta una sartén con la otra parte del aceite de oliva y agrega el ajo cortado finamente y déjalo en la sartén hasta que se dore. Enseguida, agrega el tomate y saltea a fuego fuerte durante dos minutos removiendo de vez en cuando. Condimenta con la tableta de caldo pollo de campo MAGGI® desmenuzada en la preparación, agrega la albahaca y cocina otro poco más hasta concentrar un tanto más la textura de la preparación.

3.- De inmediato reparte el salteado recién preparado en cada lámina de baguette tostada y finalmente espolvorea el queso parmesano por todos lados. Devuélvelos al horno y acomoda la lata en la parte superior del horno, déjalos unos minutos hasta que el queso de derrita, una vez listos, retíralos del horno y sírvelos de inmediato.