Bruschetta de aceitunas con tomate cherry y jamón

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Entradas e Petiscos	Médio	Fácil	Medio	Con amigos	4 pessoas

Ingredientes

Al gusto: Gallo Aceite Virgen Extra Reserva

- 75g de aceitunas negras
- 1 pan Chapata en rebanadas
- 200g de tomate cherry
- 2 dientes de ajo picados
- Albahaca, al gusto
- 50g de jamón en cubos
- Pimienta negra, al gusto
- Flor de sal, al gusto

Modo de preparación

1. Coloque las rebanadas de pan en una bandeja y hornee a 190ºC hasta que se doren.
2. Mientras el pan está en el horno, corte las aceitunas negras, el tomate cherry y los dientes de ajo.
3. Coloque todo en un recipiente, agregue la albahaca al gusto, el jamón en cubos y tempere al gusto con sal, pimienta y Gallo Aceite Virgen Extra Reserva.
4. Saque el pan del horno, déjelo enfriar ligeramente y coloque la mezcla anterior encima.
5. Si es necesario, riegue con un poco más de Gallo Aceite Virgen Extra Reserva.

Produtos utilizados

Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide