

BRUSCHETTA DE TOMATE Y MOZZARELLA

Porciones 8-10 **Tiempo de preparación** 15-20 min

Elaboración

Quita las semillas a los tomates.

Pela la cebolla y retira el corazón.

Añádela al cuenco y pícala ligeramente.

Incorpora los tomates y la albahaca y tritura ligeramente.

Agrega el vinagre, el aceite y la sal al gusto.

Con una cuchara, vierte la mezcla sobre las rebanadas de chapata y rompe/desmenuza un poco de queso encima.

Rompe encima unas hojas de albahaca.

Ingredientes

8 - 10 rebanadas de pan de chapata de aprox. 1 cm de grosor, frotadas con ajo, con aceite de oliva y sal y hechas a la parrilla
8 tomates en rama maduros
1/2 cebolla roja
10 hojas de albahaca fresca
20 ml de vinagre de jerez
30 ml de aceite de oliva de calidad
Mozzarella de búfala, queso de cabra o feta
Sal marina al gusto
Pimienta negra machacada al gusto