



Crostini de Tomates horneados y yogurt

INGREDIENTES

- 1 pan campesino
- 20 tomates cherry
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de yogurt griego
- ½ cebolla morada picada en cuadritos
- ½ pepino picado en cuadritos
- 3 cdtas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 100 gr de menta

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 300°C. Coloca los tomates en un papel de aluminio y agrega el aceite de oliva, sal y pimienta, llévalos al horno por 20 minutos, luego abre el papel y déjalos por otros 10 minutos más en el horno, o hasta que la piel esté a punto de romperse.

Mientras los tomatillos están en el horno, ve mezclando el yogurt con la cebolla, el pepino, una cda de aceite de oliva, sal y pimienta. Después corta el pan en rodajas, rocíalos con aceite de oliva y ponlos a tostar en una sartén a fuego medio, cuando aún estén calientes frota el ajo en el pan.

Una vez sacados los tomatitos del horno procedemos al montaje de los crostini, empezamos untando la mezcla de yogurt sobre el pan y luego debemos colocar de 2 a 3 tomatitos por rodaja. Para terminar agrega un chorrito de aceite de oliva y decora con unas hojitas de menta.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve