



Bruschetta de aceitunas con tomate cherry y jamón



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Medio



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

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 190°C 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