

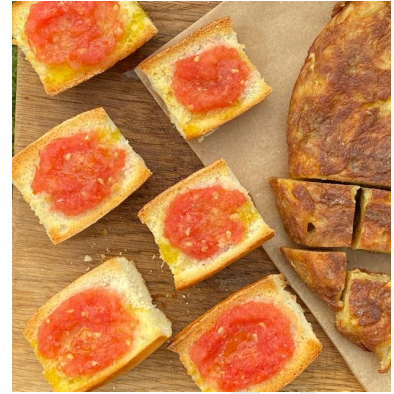
PAN CON TOMATE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

Ingredientes:

- 1 hogaza de pan ciabatta o pan baguette, cortado horizontalmente
- 4 tomates rallados
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal marina o la que utilices tu



Instrucciones:

1. Corta el pan horizontalmente y corta cada rebanada en tercios para un total de 6 rebanadas.
2. Calentar el horno a 400 F (200 C) y en una bandeja para hornear, coloca los panes cortados. Dejar al lado.
3. Con un rallador de caja, ralla los tomates sobre un recipiente.
4. Meter el pan al horno, en rejilla más pegada al calor y asar durante 1 a 2 minutos hasta que el pan esté tostado, no dejarlo desatendido para que no se queme. Retira el pan del horno y frotale un diente de ajo (si lo usas, yo no lo uso por que queda "picante" y no les gusta a los niños), pero los nuestros sí, y queda deliciosos.
5. Coloca el tomate rallado en el pan, dividiéndolo uniformemente entre las rebanadas de pan.
6. Rocía con aceite de oliva y espolvorea con sal. Listísimo y delicioso.