

## BRUSCHETTAS DE TOMATE

### Ingredientes

- ¼ taza de aceite de oliva extra virgen
- 1 ½ cucharada de ajo fresco picado (aproximadamente 4 o 5)
- 7 u 8 tomates roma, cortados en cubitos
- ¼ taza de queso parmesano finamente rallado
- 1 cucharada de vinagre balsámico o más al gusto
- ¾ cucharadita de sal, luego más al gusto
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- ¼ taza de cintas de albahaca picadas \*
- 1 pan francés cortado en rebanadas de 1/2 pulgada de grosor (aproximadamente 12 rebanadas)



### Instrucciones:

#### Para la mezcla de tomate:

1. Calienta aceite de oliva en una sartén pequeña o cacerola a fuego medio-bajo. Agrega el ajo y saltea hasta que comience a dorarse (no lo quemes), aproximadamente 1 minuto.
2. Después de 1 minuto vierte en un tazón grande para mezclar. Deja enfriar mientras se pican los tomates y la albahaca.
3. Vierte los tomates en el recipiente donde está la mezcla de aceite y ajo, ya enfriada. Agrega el queso parmesano, albahaca, vinagre balsámico, sal y pimienta. Mezcla bien. Sirve inmediatamente sobre pan tostado (agrega un poco de jugo junto con él). Adorna con más parmesano si lo deseas.

#### Para tostar pan:

1. Coloca la rejilla del horno unas pulgadas debajo del asador y precalienta el horno a la temperatura más alta. Coloca las rebanadas de pan en una bandeja para hornear de 18 por 13 pulgadas. Tostar el primer lado del pan hasta que estén doradas, aproximadamente 1 minuto (no te alejes y vigila por que se doren rápidamente), luego voltea las rebanadas hacia el lado opuesto y asar hasta que estén doradas.

## Notas

\* Si lo deseas, también puedes optar por una ruta más tradicional y untar el pan con un poco de aceite de oliva. También puedes frotar las rebanadas con 1 diente de ajo después de tostar (crudo y cortado por la mitad, no le pongas mucho para que no te quede picante, si es que lo van a comer niños). Yo utilice la misma mezcla de aceite y ajo que hice en el paso 1.

\* Para hacer tiras de albahaca, compra hojas de albahaca normales y córtalas en tiras: apila las hojas de albahaca una encima de la otra de manera que las hojas se acoplen entre sí. Luego, enrolla suavemente las hojas en forma de rollito. Mantén el rollo cerrado y corta en rodajas finas las hojas de albahaca enrolladas. Continúa cortando hasta que todo el rollo se haya cortado en tiras finas.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)