

TOSTADAS CON MASCARPONE Y TOMATES ASADOS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 30 minutos

Salen 2 tostadas



Ingredientes

- 2 rebanadas grandes de pan
- Aceite de oliva extra virgen
- 1 taza de tomates cherry
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de queso mascarpone
- Sal al gusto
- Hojas de albahaca fresca, para decorar

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 400 F (200 C), mientras el horno calienta, agrega en un recipiente para hornear los tomates cherry enteros, 1 cucharada de aceite de oliva, 2 dientes de ajo y sal, mezclar bien y hornear durante unos 30 minutos, mezclándolo a la mitad del tiempo.
2. Cuando los tomates estén listos, untarle aceite de oliva a las tostadas y ponerlas a tostar en una sartén o en el horno, hasta que queden doradas por ambos lados.
3. Untar el queso mascarpone sobre cada tostada, cubrir cada tostada con los tomates asados, rocía la parte superior de las tostadas con aceite de oliva y espolvorea con sal marina en escamas.. a disfrutar!

Notas:

*Si no tienes tomates cherrys puedes utilizar los tomates que tengas disponibles y cortarlos en pedazos pequeños.