

TOSTADITAS 🍷 CAPRESE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen 12 a 14 tostaditas

Ingredientes:

Para hacer las tostaditas:

- Pan baguette o francés
- Aceite de oliva
- Sal
- 1/2 taza de pesto de albahaca, **ver nota**
- 250 gr. (9 oz.) de queso mozzarella entero, cortado en rodajas
- 12 - 14 tomates uva, **ver nota**

Para hacer el pesto:

- 1 taza de albahaca fresca
- 1/3 taza de piñones
- 1/3 taza de queso parmesano
- ½ cucharadita de sal, o al gusto
- 1 diente de ajo
- Jugo de medio limón
- 1/2 taza de aceite de oliva

Instrucciones

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C) y preparar una bandeja grande con papel para hornear.
2. Cortar el pan en rebanadas de 1.5 cm, transferirlas a la bandeja para hornear que tenias lista.
3. Untar con el aceite de oliva, espolvorear con sal, voltear y repetir el aceite de oliva y sal, hornear por 10 minutos o más hasta que esté completamente crujiente, luego retirarlos y dejarlo enfriar por completo antes de agregar los ingredientes.



4. Cortar el queso mozzarella en rodajas, sacar la cantidad de rodajas de acuerdo a la cantidad de pan que cortaste.
5. Si vas hacer el pesto en casa, agregar todos los ingredientes menos el aceite de oliva, pulsar hasta que esté bien triturado, agregar el aceite de oliva con el procesador encendido, solo unas cuantas pulsaciones, luego probar y ajustar la sal al gusto.
6. Untar cada tostadita con pesto, esparcirlo bien, colocar una rodaja de queso mozzarella, hacer eso con todos las tostaditas.
7. Cortar un tomate uva de forma inclinada, o sea un poco diagonal, entre recto y diagonal, luego cortar cada trozo por la mitad, te quedarán 4 pedazos.
8. Unir dos mitades y así formar un corazones plano, colocarlo sobre el mozzarella, hacer lo mismo con todos los tomates. Colocarlos en una bandeja y listos para disfrutar y ser feliz.

Notas:

*El pesto puedes comprarlo, pero realmente te recomiendo que lo hagas en casa, solo agregas todos los ingredientes en un procesador de comida o licuadora, lo ajustas de sal y listo, no hay como el sabor de un pesto recién hecho.

*Los tomates uvas son tomates pequeños y como su nombre lo dice, son alargados como una uva, estos tomates son diferentes de los tomates cherrys que son redonditos. Si sólo puedes conseguir tomates cherry, entonces cortarlos en cuartos y luego haz unos cortes para formar el corazón.