

BRUSCHETTAS DE DURAZNOS ASADOS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos

Salen de 12 a 14 bruschettas

Ingredientes:

- 2 duraznos cortados en cubitos
- 1 cucharada de jarabe de arce puro
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de azúcar morena o de coco
- 1/4 cucharadita de pimienta de cayena
- 1 barra de pan francés pequeño, cortado en rebanadas
- 1/4 taza de queso crema, ablandado, **ver nota**
- Albahaca fresca para decorar



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 425 F (220 C) y cortar los melocotones en dados y añadirlos a una bandeja para hornear mediana.
2. En una bandeja para hornear, agregar el durazno en trocitos, el jarabe de arce, aceite de oliva, azúcar morena y pimienta cayena, mezclar todo bien, para que todos los trozos de duraznos queden bien cubiertos, extenderlos en sola capa y hornear por 35 minutos.
3. Mientras se hornean los duraznos, cortar el pan francés en rodajas pequeñas y colocarlos en una bandeja para hornear grande, untar un poco de aceite de oliva sobre cada una y espolvorear un poco de sal, meterlos en el horno en los últimos 8 minutos del tiempo que queda para hornear los duraznos.
4. Sacar el pan y el durazno del horno, esperar que se enfríe un poco; luego untar el queso en cada tostada y agregar una cucharada de durazno sobre cada panecillo, espolvorear con albahaca fresca y listo para disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Puedes utilizar cualquier queso cremoso: queso ricotta, queso mascarpone, queso cottage batido para que tenga consistencia cremosa.

una pizza de Luna - Bruschettas de Duraznos Asados

*Si estás planeado servirlo para una reunión o festividad, puedes prepararlo con anticipación, solamente guardar el durazno en el refrigerador una vez que esté asado y los panecillos ya tostados en una bolsa ziploc, y montarlos cuando estés listo para servirlos.

www.unapizcadeluna.com