CROSTINNI DE PAN DE AJO Y TAPENADE VERDE Y NEGRO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** María Elena Go

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico

Descripción:

Pan de ajo, verduras en tempura y dos buenas salsas..., ¿se puede pedir más?

Ingredientes para 8 personas :

- 4 DIENTES de AJO
- 8 REBANADAS DE PAN BIMBO
- ACEITE DE OLIVA
- 1 BOTE de ACEITUNAS VERDES DESHUESADAS
- 1 BOTE de ACEITUNAS NEGRAS DESHUESADAS
- ZUMO DE 2 LIMONES
- 6 ANCHOAS
- 2 CUCHARADAS de ALCAPARRAS
- SAL Y PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

En el vaso de la batidora añadimos 2 dientes de ajo, 3 filetes de anchoas, una cucharada de alcaparras y las aceitunas verdes, salpimentamos y lo trituramos añadiendo el aceite que nos pida, hasta que quede una masa fina. Enfriar en el frigorífico para que adquiera cuerpo.

Paso 2

En el vaso de la batidora añadimos 2 dientes de ajo, 3 filetes de anchoas, una cucharada de alcaparras y las aceitunas negras, salpimentamos y lo trituramos añadiendo el aceite que nos pida, hasta que quede una masa fina. Enfriar en el frigorífico para que adquiera cuerpo.

Paso 3

Ponemos las rebanadas de pan entre papel de horno y con la ayuda de un rodillo lo dejamos finito, cuadramos los bordes y hacemos triángulos. Trituramos los ajos que nos quedan con aceite y lo untamos ligeramente con una brocha en los triángulos de pan.

Paso 4

Por otro ponemos las rebanadas de pan en el horno a fuego medio – fuerte entre 1 y 2 minutos, le damos la vuelta. Untar los crostinni con el tapenade y decorar el plato