Tostas de tomate y mozzarella

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Maria del Pilar



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Cómelas recién sacadas del horno!

Descripción:
Un canapé lleno de aroma y sabor, con el punto justo de crujiente, la frescura del tomate, y la untuosidad de la mozzarella gratinada, unidos al gusto punzante de la anchoa...

Ingredientes para 6 personas :

- 5 tomates bien maduros, picados
- 4 dientes de ajo, picados
- 60 ml de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- Varias de hojas de albahaca fresca al gusto, cuanta más, más aromático
- Pimienta de negra molida
- Sal
- 1 bola de mozzarella de búfala grande
- Un poco de de parmesano rallado
- 1 lata de anchoas del Cantábrico en aceite de buena calidad
- 1 barra de pan, grande y con pocos alvéolos en la miga

Preparación:

Paso 1

Encender el grill. En un bol, hacer una vinagreta con el aceite, el vinagre, y un poco de sal. Emulsionar ligeramente hasta que esté todo bien mezclado. Añadir el tomate, los ajos, la albahaca picada, y un poco de pimienta negra. Remover bien y dejar reposar unos 15 minutos. Cortar el pan en rebanadas de unos 2 cm de grosor. Extender una hoja de papel de hornear en la bandeja del horno, y colocar encima todas las rebanadas de pan. Pincelar la parte superior de la rebanada con aceite, y meter al grill hasta que se doren. Sacar del horno (sin apagarlo) y colocar sobre cada tosta una anchoa. Encima, distribuir la mezcla de tomate, y terminar con una rodaja de mozzarella, y un poco de parmesano rallado. Meter de nuevo en el grill unos minutos hasta que se funda el queso y tome un tono dorado. Truco La mezcla de tomates, ajos y albahaca con la vinagreta se puede preparar el día antes. Nos ahorrará tiempo, y los sabores serán aún más intensos. Las tostas han de consumirse nada más salir del horno, pues de lo contrario el pan se reblandece.