tosta de pimiento y ciruela

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

Creador: bertodu **Recetizador:** Pilarpv



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico
El truco de esta receta:
comerlos recién echos

Descripción:

mezcla agridulce, un aperitivo muy fácil de hacer y de comer , aunque no lo parezca la ciruela u el pimiento es una buena combinación

Ingredientes para 4 personas :

- 8 rebanadas de pan
- 8 pimientos pequeños tipo padrón
- 4 ciruelas amarillas
- una cucharada de aceite
- una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, el pan puede ser de la víspera, lavar la fruta y los pimientos y secarlos bien

Paso 2

poner a calentar la plancha de asar y añadir la cucharada de aceite, de mientras cortar las ciruelas en láminas finas, el pan en rodajas y abrir los pimientos para que no salten

Paso 3

Cuando esté caliente la plancha poner todo a asar, lo primero que se hace es la fruta

Paso 4

Sacar la fruta y reservar, ir asando el pan y los pimientos

Paso 5

una vez está tostado el pan, montar en un plago encima de cada tostada un trozo de ciruela, por último cuando ya está el pimiento ponerlo encima de las ciruelas y espolvorear con la pizca de sal