

**Creador:** bertodu



**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 plato 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*