



Bruschettas de ricota y pesto

☐ Ingredientes:

1 baguette, dividida por la mitad y cortada en trozos.

100grs de ricota

Aceite de oliva

Aceto balsámico

2 ajos

Un puñado de albahaca

Nueces cantidad a gusto

Jugo de 1 limón

Tomates cherry a gusto

Sal y pimienta a gusto

☐☐☐ Preparación:

✓☐ Tostar el pan en una sartén con un poco de aceite y ajo para darle sabor, reservar.

✓☐ Saltear los tomates cherry con un poco de aceite y aceto balsámico

✓☐ Colocar en un recipiente la ricota y agregarle sal, pimienta y el jugo de limón, mezclar y dejar reposar.

✓☐ Para el pesto, picar las nueces, los ajos y la albahaca, salpimentar y agregarle un poco de aceite de oliva.

✓☐ Para armar las bruschettas, colocar el pan ya tostado, por

encima la ricota, luego los cherrys y finalmente decorar con el pesto!