

Receta: CROSTINI CON PESTO DE AGUACATE Y TOMATE

TIEMPO DE PREPARACIÓN



CROSTINI CON PESTO DE AGUACATE Y TOMATES CHERRY ASADOS

Entrante

10
minutos

INGREDIENTES

20 tostadas
1 taza de hojas de albahaca
1 diente de ajo
1/4 de taza de queso parmesano rallado
1/4 de taza de nueces
1 aguacate
1/4 taza de aceite de oliva
sal
pimienta
1 taza de tomates cherry en mitades

PARA EL TOMATE

2 cucharadas de aceite de oliva
láminas de aguacate, enrolladas para decorar
1 cucharada de culantro, en tiras delgadas

INSTRUCCIONES

Preparar el tomate: un bol poner los tomates cherry, el culantro en tiras, sal, pimienta y aceite de oliva. Reservar.

En una licuadora poner las nueces, el queso parmesano, el aguacate, la albahaca, el ajo y aceite de oliva. Sazonar y formar una pasta homogénea.

En cada tostada disponer el pesto de aguacate y colocar encima los tomates reservados. Decorar con el aguacate enrollado.

DIFICULTAD

BAJA

RENDIMIENTO

5
porciones