


## Bruschetta Rustica

15 min 

1 

2 

5 min 

### Ingredientes

4 rodajas de Schär Rustico, tomates cherry, ajo, albahaca, aceite de oliva opcionalmente, olivas negras y / o alcaparras

### Preparación

Tostar el pan Rustico en el horno (o en la barbacoa). Picar los tomates cherry bien fino y mezclarlos con hojas de albahaca. Frotar un diente de ajo por el pan tostado, salar con sal gorda, rociar con unas gotas de aceite de oliva y repartir el tomate por encima. Comer caliente.

Variante 1: Añadir mozzarella cortada en dados al tomate y añadir olivas y / o alcaparras en vez de la albahaca.

Variante 2: Comer el pan sólo con ajo, sal y aceite de oliva sin tomate.



### El consejo de Óscar

Anteriormente, la Bruschetta se preparaba con el aceite de oliva recién prensado, que aún guarda un sabor amargo y que tiene un color verde oscuro. En la Toscana se prepara con pan (sin sal) de hace dos días.

