



Bruschettas de húngaras y queso brie

Ingredientes:

- Ingredientes:
- Húngaras
- Aceite
- Queso brie
- Pan ciabatta
- Pimentón
- Ajo en polvo



Preparación:

Por un lado mezclar el aceite con el pimentón y el ajo.

Cortar el pan en rodajas y con un pincel pintar las rodajas.

Colocarlo en una placa y llevarlo al horno durante 10 minutos a 180 grados.

Por otro lado, precalentar una plancha, colocar un poquito de aceite y dorar las húngaras, retirar, y fundir por medio minuto el queso brie.

Colocar por encima de la bruschetta el queso y la húngara, decorar con romero.

