

Bruschettas Caprese al prosciutto de pato.

Rinde 08 bruschettas

- 04 pan pita mediano (5x5)
 - 08 tajadas de prosciutto de pato
 - 08 tajadas de queso mozzarella (3x3)
 - 08 rodajas de tomate
 - 08 hojas grandes de albahaca
 - 02 ajos rallados.
 - Mantequilla, sal, pimienta.
- 1) Mezclar ajos rallados, mantequilla derretida y untar al pan pita, previamente cortado por la mitad horizontalmente.
 - 2) Poner al horno o gratinar hasta dorado
 - 3) Sobre cada uno, almacenar en el siguiente orden: 01 rodaja de tomate, 01 hoja de albahaca, 01 rodaja de queso, 01 longa de prosciutto de pato.
 - 4) Rociar gotitas de aceite de oliva
 - 5) Gratinar o poner al horno por 1-2 minutos para que conjuguen los sabores.