

Crostini de pollo



Ingredientes:

- 12 rebanadas de pan de barra o de pueblo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo troceados
- 2 cucharadas de orégano fresco picado
- sal y pimienta
- 100 g de pollo asado frío, en lonjas pequeñas y finas
- 4 tomates en rodajas
- 12 rodajas finas de queso de cabra
- 12 aceitunas negras deshuesados y troceadas
- hojas verdes y rojas de lechuga, para servir

Preparación:

Empezaremos el crostini precalentando el horno a 180 °C y el grill a temperatura moderada. Ponga el pan bajo el grill precalentado y tuéstelo ligeramente por ambos lados.

Mientras tanto, vierta el aceite de oliva en un bol e incorpore el ajo y el orégano. Salpimiéntelo al gusto y mézclelo bien. Retire el pan tostado del grill y úntelo, sólo por un lado, con la mezcla de aceite.

Ponga las tostadas de pan, con la cara untada hacia arriba, sobre una placa de horno.

Reparta el pollo sobre las tostadas y coloque una rodaja de tomate encima.

Crostini de pollo

Corónelas con las rodajas de queso de cabra y las aceitunas.

Rocielas con el resto de aceite y métalas en el horno precalentado.

Hornéelas unos 5 minutos, hasta que el queso esté dorado y empiece a fundirse.

Retíre los crostini de pollo del horno y sírvalos sobre un lecho de hojas de lechuga rojas y verdes.