



Dificultad

Baja



Cocina

Fusión



4 Comensales



Tiempo

10 minutos



Variedad

Negro

Ingredientes

- 6 dientes de Ajo Negro
- 8 rebanadas de Pan de Miel
- 50 gr de Uva
- 25 gr de Cecina
- 1 Yogur tipo Griego
- Brotes Tiernos
- Hilos de Pimiento seco

Tosta de Pan de Miel con Ajo Negro



1. Pelamos la cabeza de Ajo Negro, sacamos con cuidado los 6 dientes, quitándoles toda la piel, y los cortamos en daditos pequeños.
2. Hacemos lo mismo con la Cecina, cortarla en dados pequeños.
3. Lavamos la Uva y partimos cada grano en 4 trozos.
4. Tostamos el Pan de Miel.

Terminado del Plato

5. Vamos a montar nuestra tosta, así que comenzaremos untando una cucharada de Yogur. Sobre este colocamos 4 gajitos de Uva y los Brotes Tiernos.
6. Añadimos unos trocitos de Ajo y Cecina y, terminamos, con unos Hilos de Pimiento.

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateos

- Esta tosta es perfecta para acompañarla con un Zumo natural de Naranja o un Licuado de Frutas.
- Podemos cambiar el Yogur Griego por Queso de Untar, que le aportará una textura más densa a la tosta.
- La Cecina la podemos sustituir por Salmón Ahumado, pues también combina a la perfección con el resto de ingredientes.