

Bruschetta con Salsa Verde

Prepara la salsa verde con:

- 1 pimiento verde
- 1/2 cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- algunos ramilletes de Perejil
- algunas hojas de Albahaca
- 50 gr. de anchoas
- 1 cucharada de zumo de limón
- una pizca de pimienta de Cayena en polvo
- aceite extra virgen de oliva
- sal

Comienza lavando el pimiento verde, elimina la parte blanca y las semillas y entonces córtalo en trocitos pequeños. Después tritura la cebolla y el ajo, el perejil, la albahaca y las anchoas.

Mezcla todos los ingrediente en un bol, añade sal y una pizca de pimienta de Cayena; para terminar diluye el todo con aceite de oliva y después de haber amalgamado bien resérvala en la nevera.

Prepara la Bruschetta tostando las rebanadas de pan y cuando están listas recúbrelas con 2-3 cucharas de salsa verde. Puedes acompañarlas de huevos duros cocidos cortado en mitades si lo prefieres o tiras de jamón serrano.

¡Buen provecho!

