



Bruschetta Zenú

Tiempo de preparación: 25 minutos

Porciones: 4

Ingredientes

- 1 paquete de **Mix de Madurados Zenú**
- 1 pan baguette
- 1 lata de tomates pelados
- 200g** de queso crema
- 1 lata o frasco pequeño de pimentones asados
- 100g** de queso gruyere rallado
- Aceite de oliva

Preparación

1. Caliente el horno a 180°C – 350°F.
2. Parte el pan en trozos y córtalos a la mitad.
3. Baña cada trozo de pan con un poco de aceite de oliva y ponlos en el horno de 8 a 10 minutos o hasta que doren un poco.
4. Retira del horno y déjalos enfriar.
5. Escurre los pimentones, pícalos finamente y mezcla con el queso crema.
6. Sobre cada mitad de pan, unta un poco de la mezcla del queso crema, pon unas finas tajadas de queso gruyere, un trozo de tomate y por último una tajada del **Mix de Madurados Zenú**.

Zenú