



Tapas

El Pan con Tomate de Marta

COMENSALES: 4

PREPARACIÓN: 10 minutos

ingredients

- 1 barra de pan
- 2 tomates frescos
- Un diente de ajo picado
- 3 cucharas de aceite de oliva español, y un poco más para echar encima
- Sal
- Pimienta fresca

preparation

Cortar el pan en dos partes a lo largo, y luego en cuatro trozos. Puedes planchar el pan a fuego lento, o también se puede usar una tostadora.

Mientras, cortar cada tomate en dos partes y rallarlas, conservando el tomate en un bol. Rallar todo el tomate, incluso las pepitas, el zumo y el pulpa—todo menos la cáscara. Agregar el ajo y el aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta. Agregar el ajo a tu gusto. Mezclar la salsa y echarla encima del pan, echando un poco de sal y un poco de aceite.