

Receta de Tosta De Bonito, Pimiento Y Cebolla Confitada

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy viernes os dejo esta receta que es muy fácil y rápida de preparar y resulta exquisita para cualquier ocasión.

Ingredientes

- Pan de leña (una barra ancha)
- Pimientos rojos asados
- Cebollas (dos)
- Azúcar moreno
- Aceite de oliva
- Bonito o ventresca

Modo de Preparación

1. Cortar unas rebanadas de pan largas como de 2cm. de grosor
2. Tostar en el horno y reservar
3. Asar los pimientos en el horno (los podéis comprar ya asados y así es más rápido)
4. En una sartén con aceite de oliva, echar la cebolla partida en juliana, y dejar que se haga lentamente, cuando esté bien pochadita, echar dos cucharadas de azúcar moreno y unas gotas de agua para que se caramelice
5. Preparar las tostas poniendo encima de cada tostada un poco de pimiento asado, un poco de cebolla caramelizada y por último un trozo de bonito
6. Decorar con un chorrillo de aceite y unos granos de sal gorda y.....listas!!!