

# Crostini

SERVES: 18-20

PREPARATION TIME: 20 minutos

COOKING TIME: 10 minutos

## Ingredients

- 2 chapatas individuales pequeñas o 1 «baguette» pequeña y fina
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio

LAS COBERTURAS:

Pesto y langostinos:

1. 1 tomate, pelado y cortado en cubitos
2. 1 cucharada de pesto
3. 6 langostinos grandes o langostinos tigre, cocidos y pelados
4. 6 hojas pequeñas de albahaca

Atún con hierbas y aceitunas:

- 80 g de atún de lata en salmuera
- Algunas ramitas de eneldo o perejil, finamente picado
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio
- 25 g de aceitunas negras o verdes, deshuesadas y cortadas

Huevo y beicon:

- 2 lonchas de beicon entreverado
- 1 huevo grande, cocido
- 1 cucharada de mayonesa
- Unas pocas cebolletas

# Method

1. Para preparar los «crostini»: Precaentamos el horno a 190°. Cortamos la chapata o la «baguette» en rebanadas finas de aprox. 0,5 cm de grosor. Colocamos las rebanaditas en una bandeja de horno y echamos unas gotas del aceite de oliva. Horneamos durante 10 minutos hasta que estén ligeramente doradas. (Podemos hacer este paso por adelantado y guardar las rebanadas en un recipiente hermético).
2. «Topping» de pesto y langostinos: partimos el tomate por la mitad y le quitamos las semillas. Lo cortamos en cubitos muy pequeños y lo mezclamos con la salsa de pesto. Untamos el «topping» en seis de las tostaditas y colocamos un langostino tigre en cada una de ellas. Echamos unas gotitas de aceite de oliva y decoramos con hojas de albahaca. Si lo preferimos, podemos sustituir las gambas con un poco de queso cremoso de cabra.
3. «Topping» de atún con hierbas y aceitunas: escurrimos el atún y lo trituramos con un tenedor. Añadimos las hierbas y el aceite de oliva y mezclamos. Sazonamos bien e incorporamos las aceitunas. Untamos el «topping» en 6 de las tostaditas y añadimos una pequeña ramita de hierbas si queremos.
4. «Topping» de huevo y beicon: asamos el beicon hasta que esté crujiente, lo escurrimos en papel de cocina y lo cortamos en trocitos pequeños. Picamos el huevo duro y lo mezclamos en un bol con la mayonesa y el beicon. Salpimentamos al gusto. Con cuidado, colocamos la mezcla en unas 6 tostadas y decoramos con cebollino finamente picado.