

ENTRANTES

'Pa amb tomàquet'

Tiempo total de preparación: **10 minutos**



INGREDIENTES:

- 4 rebanadas de pan de payés o de pueblo
- 2 tomates de colgar
- **Sal Costa Tradicional**
- Aceite de oliva
- 1 diente de ajo (opcional)

ELABORACIÓN:

- Tostar las 4 rebanadas de pan en una tostadora convencional o bajo el grill del horno.
- Lavar los tomates y cortarlos en horizontal.
- Untar las rebanadas con los tomates. Espolvorear **Sal Costa Tradicional** al gusto. Añadir un chorro de aceite de oliva en cada rebanada.
- Opcional: Cortar un diente de ajo y frotarlo en cada rebanada de pan antes de untar el tomate.

Truco: Para que el pan no quede muy mojado, añadir el chorro de aceite a la rebanada justo antes de servir.

