

Bocata de queso de Burgos y calabacines

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Madoka

INGREDIENTES

0	Pan — (del tipo que más nos guste)
50 gr	Queso Burgos
1	Calabacines — pequeño
2 cucharada/s	Salsa tomate — al pesto
	Menta
	Aceite oliva
	Sal

ELABORACIÓN

Lavamos el calabacín y lo cortamos en rodajas muy finas, las salamos y las untamos con un poco de aceite, los ponemos durante unos minutos a la plancha, para que se queden blanditos y tiernos.

Lavamos las hojas de menta, las troceamos y las mezclamos con la salsa de pesto, condimentamos con el aceite y untamos la mezcla sobre los calabacines.

Cortamos el pan por la mitad y lo rellenamos con los calabacines y el queso fresco cortado en láminas.

Observaciones

En vez de la salsa al pesto podemos utilizar cualquier otro tipo de salsa que más nos guste, ya que los ingredientes que estamos utilizando combinan muy bien con cualquier salsa.