

Canapés de aceite de pipas de calabaza



Entrantes

Tipo de
receta



20 Minutos

Preparación



Fácil

Dificultad



Ingredientes para 4 personas

2 tomates
1 cebolla pequeña o cebollines
1 diente de ajo
3-4 cucharadas de aceite de pipas de calabaza
sal
pimienta
8 rebanadas de baguette
Orégano fresco
pimienta
sal

Preparación

Cortar el tomate, la cebolla y el ajo en dados pequeños y mezclarlos con el aceite de pipas de calabaza estirio y con el óregano. Salpimentar los panes y tostarlos en el horno precalentado a 70° C. Poner la mezcla de los tomates y la cebolla sobre las rebanadas calientes y servir las inmediatamente.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch