## Platos vegetarianos

## Canapés de aceite de pipas de calabaza



Entrante





**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 servirlas inmediatamente.

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