



## Bruschetta de Sardina en Salsa de Tomate Picante

Esta sencilla receta le dará un toque de crema de tomate preparada desde cero, en tan solo 20 minutos.



 10 Tiempo

 4 Porciones

### Ingredientes

- 1 lata (15 oz) de **Sardinas en Salsa de Tomate Picante Del Monte®**, cortadas en cuadros
- 1 tomate rojo en rebanadas
- 1 oz de perejil picado
- 2 oz de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de jugo de limón
- Pan tostado cortado en rebanadas
- Alcacharras (opcional)

### Preparación

- En un recipiente mezcle las sardinas, el perejil, el aceite de oliva, el jugo de limón, sal y pimienta al gusto.
- Coloque las rebanadas de pan tostado sobre una bandeja y cubra con la mezcla de sardinas. Sirva inmediatamente y disfrute.
- Coloque las rebanadas de pan tostado sobre una bandeja y cubra con la mezcla de sardinas. Sirva inmediatamente y disfrute.