



Tostadas con paté de berenjena y paté de pimiento

Ingredientes para el paté de pimiento

60 g de pan (pan sin sal si se requiere)
40 g de cebolla
40 g de pimiento
½ diente de ajo
10 ml de aceite de oliva virgen extra
½ limón
Tomillo
Comino
Pimienta molida

Ingredientes para el paté de berenjena

60 g de pan (pan sin sal si se requiere)
40 g de cebolla
40 g de berenjena
½ diente de ajo
10 ml de aceite de oliva virgen extra
½ limón
Tomillo
Comino
Pimienta molida

Elaboración

1. Pelar, lavar y cortar la cebolla, el ajo y la berenjena o pimiento en función de la versión que escojamos a dados pequeños.
2. Cocinar las verduras al horno.
3. Retirar la piel de las verduras y disponerlas en un vaso apto para triturar.
4. Incorporar el tomillo y el comino. Triturar las verduras, hasta obtener una textura parecida a un paté.
5. Tostar el pan y untar las tostadas con el paté.
6. Servir con un hilo de aceite, unas gotas de limón y pimienta molida.