



Hiszpańskie delicje

Pan con tomate czyli chleb z pomidorami po katalońsku

Składniki:

- **Chleb:** najważniejszy. Najlepiej nada się chleb wczorajszy, ze zwartym miąższem i bez wielu dziurek. Pokrój go na kromki, opiecz w tosterze a następnie odłóż na bok aby ostygnął.
- **Pomidory:** równie ważne. Pomidor, który najbardziej się nada to taki o twardej skórce i z mniejszą zawartością wody. Polecamy pomidora gruszkowego.
- **Oliwa:** do smaku – **polecamy oliwę PICUAL.**
- **Sól:** szczypta.

Przygotowanie:

1. Przetnij pomidora na pół. Połówkę pomidora rozetrzyj na kromce chleba. Połówka pomidora wystarczy na dwie kromki. Można też rozetrzeć czosnek ale oczywiście zanim zrobimy to samo z pomidorem.
2. Dodaj oliwy z oliwek virgen extra 100% do smaku i szczyptę soli.

Życzymy smacznego!