



TOSTIS



Ideal para picar

Ingredientes

- 5 onzas de queso ricotta
- Jamón de su preferencia
- 1 baguette
- 1 tomate manzano en rodajas
- 1 Pimientos en Escabeche La Marketina
- Aceite de oliva extra virgen (el necesario)
- Albahaca picada

Preparación:

Cortar el pan a su gusto y tostarlos hasta obtener el dorado deseado. Untar los panes con el queso ricotta, agregar una o dos rodajas de jamón, una o dos rodajas de tomate y dejar caer los pimientos en escabeche, terminar con gotas de aceite de oliva extra virgen y albahaca picada.



NUEVO ATÚN



Atún con Escabeche

Ingredientes

- 1 lata de atún light
- 1 limón
- Nachos o galletas (para acompañar)
- 1 Pimientos en Escabeche La Marketina
- 1 aguacate
- Sal y pimienta

Preparación:

Mezclar el atún con los Pimientos en Escabeche La Marketina con la cantidad necesaria. Agregar el jugo de limón deseado. Cortar el aguacate en cuadritos o rodajas y agregarlo al atún. Sazonar con sal y pimienta.

Tip

• Puedes licuar los Pimientos en Escabeche de La Marketina para hacer una salsa para acompañar con carne o pollo a tu elección.

&

Son deliciosos para combinar con jamones y servirlos en pan tostado con queso crema.

