



ABRIL

Brusqueta de tomate cherry con crema de albahaca, cebollino y tubalgia

Ingredientes (2 raciones):

8–10 tomates cherry (cortados a la mitad)
 4–6 hojas de albahaca fresca
 2 cucharadas de cebollino picado
 2 cucharadas de queso crema o ricotta suave
 2 rebanadas gruesas de pan rústico (tipo campesino o integral)
 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
 Sal marina y pimienta negra al gusto
 Pétalos de caléndula fresca (al gusto, para decorar)

Preparación:

Tuesta ligeramente las rebanadas de pan hasta que estén crujientes por fuera. En un bol pequeño, mezcla el queso crema con la albahaca picada y la mitad del cebollino. Añade un chorrito de aceite, sal y pimienta al gusto. Unta la mezcla en el pan caliente. Coloca los tomates cherry encima, con un poco más de sal y aceite de oliva por encima. Decora con el resto del cebollino y los pétalos de tubalgia fresca justo antes de servir.

Notas:

Las flores de tubalgia aportan un toque sutil, delicado y ligeramente dulce, con un color vibrante que embellece el plato. Añaden un contraste suave que complementa la frescura de la albahaca y la acidez del tomate.

Sugerencia de acompañamiento: Con una limonada fría de albahaca o un té suave con pétalos secos de caléndula.

Cómo preparar la limonada(1 litro):

1 litro de agua fría
 Jugo de 2–3 limones
 2–3 cucharadas de azúcar, miel o sirope (ajustar al gusto)
 6–8 hojas de albahaca fresca
 Hielo al gusto

Preparación:

Disuelve el azúcar en un poco de agua tibia, luego mezcla con el resto del agua y el jugo de limón. Añade las hojas de albahaca machacadas ligeramente para que suelten aroma. Refrigera unos 30 minutos y sirve con hielo. Puedes colarla si no quieres los trozos de albahaca.