

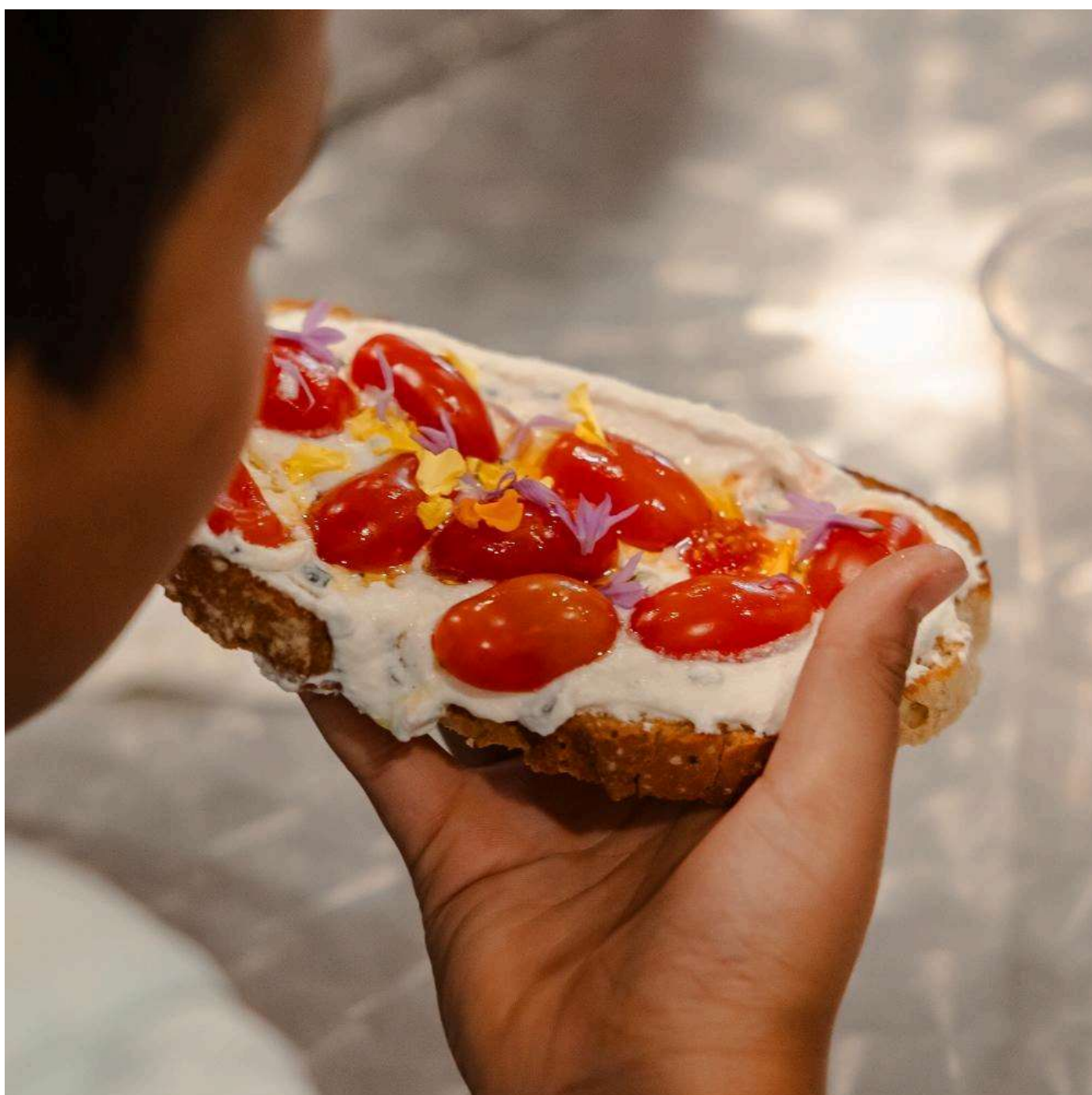
JARDINES EN EL AIRE



MAPA ARCHIVO 

INFORMACIÓN ESPECIES

2020 2021 2025 Creadores Medios Blog





< 11. Tostada de cherry >

by Nomad Garden - Jardines en el aire / 10-07-2025

Bruschetta de tomate cherry con crema de albahaca, cebollino y pétalos de tulbaghia / Cherry tomato bruschetta with basil cream, chives and tulbaghia petals

En la maceta se combinan una planta de tomate cherry, dos de albahaca, dos de tulbaghia y cuatro de cebollino fino.

La fecha de siembra apropiada de semilla es marzo.

Requiere de un sustrato neutro, así como de un buen drenaje. Hay que tener un riego continuo de agua preferiblemente no calcárea (como la de los aires acondicionados) y podar y recolectar continuamente preferiblemente entre mayo y julio.

Con la recolecta, puedes preparar la siguiente receta de bruschetta:

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 tulbaghia fresca justo antes de servir.

Notas:

Las flores de tulbaghia 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.

English version

One cherry tomato plant, two basil plants, two tulbaghia plants and four fine chives are combined in the pot.

Suitable sowing date from seed is March.

It requires a neutral substrate as well as good drainage. Continuous watering with preferably non-calcareous water (such as from air conditioners) and continuous pruning and harvesting preferably between May and July.

With the harvest, you can prepare the following bruschetta recipe (2 portions):

- *8-10 cherry tomatoes (halved)*
- *4-6 fresh basil leaves*
- *2 tablespoons chopped chives*
- *2 tablespoons cream cheese or soft ricotta cheese*
- *2 thick slices of rustic bread (peasant or wholemeal type)*
- *1 tablespoon extra virgin olive oil*
- *Sea salt and black pepper to taste*
- *Fresh marigold petals (to taste, for decoration)*

Preparation:

- *Lightly toast the bread slices until crisp on the outside.*
- *In a small bowl, mix the cream cheese with the chopped basil and half the chives.*
- *Add a drizzle of oil, salt and pepper to taste.*
- *Spread the mixture on the warm bread.*
- *Place the cherry tomatoes on top, with a little more salt and olive oil on top.*

- *Garnish with the remaining chives and fresh tulbaghia petals just before serving.*

Notes:

The tulbaghia flowers add a subtle, delicate and slightly sweet touch, with a vibrant colour that embellishes the dish.

They add a soft contrast that complements the freshness of the basil and the acidity of the tomato.



Powered by Garden Atlas