

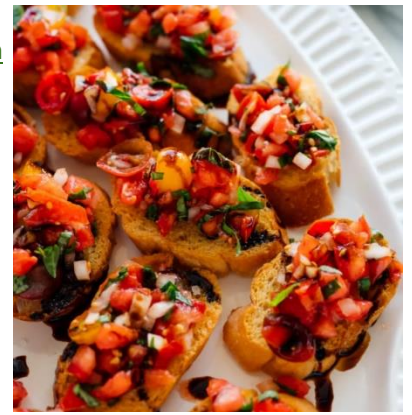
## **Tomato Basil Bruschetta**

For more recipe ideas, visit us at: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Makes:** 12 servings    **Total Time:** 40 minutes

### **Ingredients:**

2 pounds ripe tomatoes (5 to 6 medium tomatoes)  
½ teaspoon sea salt  
½ cup finely chopped white onion (about ½ medium)  
½ cup chopped fresh basil  
2 cloves garlic, pressed or minced  
4 to 5 tablespoons extra-virgin olive oil, divided  
Balsamic vinegar  
1 baguette



1. Preheat the oven to 450 degrees Fahrenheit. Line a large baking sheet or two small baking sheets with parchment paper.
2. Dice your tomatoes and transfer them to a medium mixing bowl. Combine salt, tomatoes, onion, basil, and garlic.
3. Slice your baguette on the diagonal into pieces no wider than ½-inch. Lightly brush both sides of each slice with olive oil (this will require about 2 to 3 tablespoons oil).
4. Place the slices in a single layer on your prepared baking sheet and bake them on the middle rack for 6 to 9 minutes, until they're crisp and nicely golden on top.
5. Drain off the excess tomato juice that has accumulated in the bowl. Add the remaining 2 tablespoons of olive oil. Stir to combine, and season the mixture with additional salt, to taste.
6. Top each toast with tomato mixture, tipping your spoon against the bowl to release excess juice as necessary. Lightly drizzle a couple of tablespoons of thick balsamic vinegar on top.



Adapted from: [cookieandkate.com](http://cookieandkate.com)

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

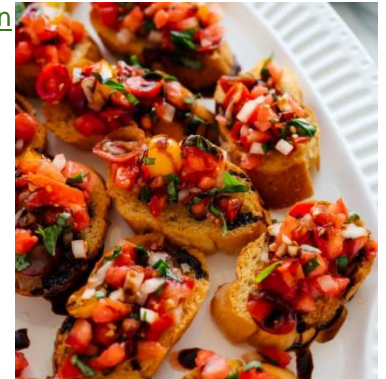
## **Bruschetta de Tomate y Albahaca**

Para más ideas de recetas, visítenos en: [slofoodbank.org/nutrition](http://slofoodbank.org/nutrition)

**Hace:** 12 porciones    **Tiempo total:** 40 minutos

### **Ingredientes:**

2 libras de tomates maduros (de 5 a 6 tomates medianos)  
½ cucharadita de sal marina  
½ taza de cebolla blanca finamente picada (aproximadamente ½ cebolla mediana)  
½ taza de albahaca fresca picada  
2 dientes de ajo, prensados o picados  
4 a 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, divididas  
Vinagre balsámico  
1 baguette



1. Precalentar el horno a 450 grados Fahrenheit. Forre una bandeja para hornear grande o dos pequeñas con papel pergamino.
2. Corte los tomates en dados y páselos a un bol mediano. Mezcle la sal, los tomates, la cebolla, la albahaca y el ajo.
3. Corte la baguette en diagonal en trozos no más anchos de ½ pulgada. Unte ligeramente ambos lados de cada rebanada con aceite de oliva (necesitará entre 2 y 3 cucharadas de aceite).
4. Coloque las rebanadas en una sola capa en la bandeja del horno y hornéelas en la rejilla central de 6 a 9 minutos, hasta que estén crujientes y doradas por encima.
5. Escurrir el exceso de jugo de tomate que se haya acumulado en el bol. Añada las 2 cucharadas restantes de aceite de oliva. Remover para combinar, y sazonar la mezcla con sal adicional, al gusto.
6. Cubrir cada tostada con la mezcla de tomate, inclinando la cuchara contra el bol para liberar el exceso de jugo según sea necesario. Rocíe ligeramente un par de cucharadas de vinagre balsámico espeso por encima.



Adaptado de: [cookieandkate.com](http://cookieandkate.com)

Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664