



## Tostis de Arándanos y Ajonjolí

 4 porciones

### Ingredientes

½ taza	Arándanos Secos Endulzados de Estados Unidos, picados
6	tortillas de harina integral
2 cucharadas	ajonjolí
3 cucharadas	perejil, picado
2 ramas	eneldo para adornar
	Aceite de oliva, el necesario



### Preparación

Con un poco de aceite barnice las tortillas y córtelas al gusto; espolvoree el ajonjolí, un poco de eneldo picado y los arándanos. Coloque las tortillas sobre una charola y hornee a 180°C hasta que estén doradas y crujientes.

Adorne los tostis arándanos y eneldo