

CROSTINI CON KALE CAVOLO Y ALUBIAS

Ingredientes

- 1 manojo de col kale cavolo
- 8 rebanadas de pan
- 200g de alubia canela cocida
- 20 gr de queso pecorino (queso de oveja curado)

PARA EL ALIÑO:

- 1 pizca de guindilla
- 1 diente de ajo
- Pimienta negra molida
- Sal marina
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

1º. Lava las hojas de la kale y quítales las partes duras. Cuécelas en agua salada durante aproximadamente 20 minutos y escúrrelas.

2º. Mientras tanto, pela el ajo, córtalo por la mitad y fríelo en una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra y guindilla. Añade la kale, las alubias y fríelas durante unos minutos.

3º. Tuesta las rebanadas de pan, añade la col con las judías y sazónalas con sal y pimienta. Condiméntalas con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y sírvelas con copos de queso pecorino.

[FUENTE:WWW.LOVEMYSALAD.COM](http://WWW.LOVEMYSALAD.COM)