

Tostada de calabacín y pesto de olivas negras

Ingredientes:

- Pan
- Calabacín
- Olivas negras
- Nueces
- Sal
- Pimienta
- Ajo
- Orégano
- Aceite de oliva

Recetas Ricas, Saludables con bajo consumo de agua virtual



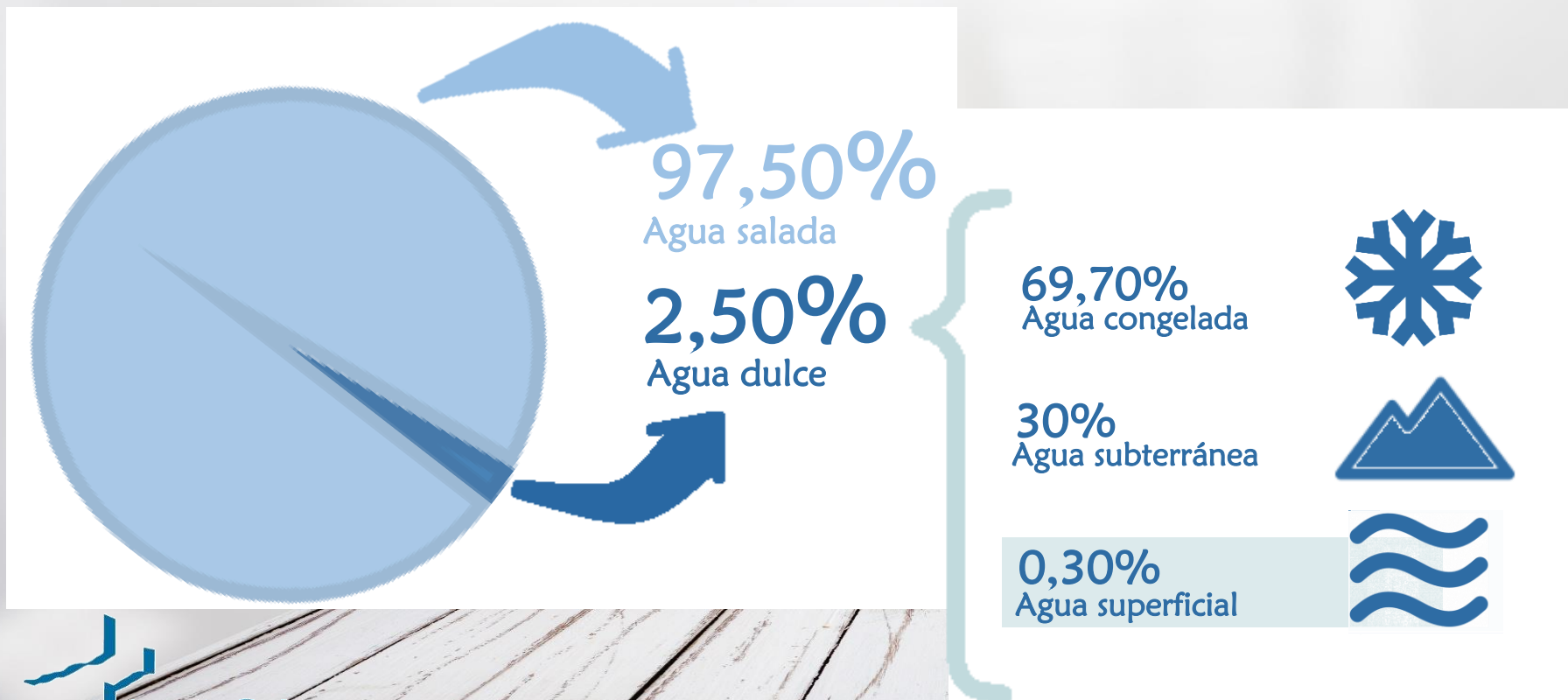
1. Tostamos el pan que mas nos guste con un poco de ajo y aceite.
2. Triturar las olivas (si tienen hueso las deshuesamos), las nueces y el ajo con un chorrito de aceite de oliva.
3. Añadir sal, orégano y pimienta al pesto de olivas.
4. Corta el calabacín en rodajas y saltéalo en la sartén.
5. Unta la tostada con el pesto y coloca encima las rodajas de calabacín
6. El pesto de olivas puedes disfrutarlo con palitos de pan o de vegetales, disfrútalo de todas las maneras que se te ocurran.



¡BUEN PROVECHO!

Mas información sobre el Agua Disponible

El agua dulce almacenada en el *subsuelo* es muy superior a la existente en las corrientes superficiales; pero sólo es aprovechable en parte, debido a limitaciones físicas y económicas. Gran parte del agua dulce aprovechable transita y se almacena en los primeros 1,000 metros a partir de la superficie del terreno, donde se alojan los acuíferos de mayor permeabilidad, de renovación más activa, económicamente accesibles y con agua de buena calidad.



¿Sabias que?



1/3 de la población del planeta utiliza agua subterránea para beber.

Solo el 0,77% es agua disponible