

Tapas de champiñones.



Ingredientes:

- 400 gr. de champiñones, 2 dientes de ajo, 1 latita de pimiento morrón, 2 barras de pan (preferentemente tipo baguete), sal, pimienta, mantequilla, 1 cucharada de aceite

Elaboración:

- Cortar las barras de pan en rebanadas. Lavar y picar los champiñones. Picar finamente los tallos y sombreritos. Acercar una sartén al fuego con un par de cucharadas de mantequilla y otra de aceite y rehogar los ajos muy picados, luego agregar los champiñones y dejar que se hagan; sazonarlos con sal y pimienta.
- En una plancha o asadora tostar las rebanadas de pan untadas con algo de mantequilla, extender encima el sofrito de champiñones y decorar con pimiento rojo cortado en tiritas.
- Servir caliente.