

Tosta integral campestre con champiñones.



Ingredientes:

- 200 gr. de champiñones, 100 gr. de bacón, 250 gr. de queso camembert, 2 cebollas, 2 rebanadas de pan integral, 2 cucharadas de mantequilla, 2 cucharadas de aceite, perejil y pimienta negra.

Elaboración:

- Se corta el bacón en tacos menudos y se dora con aceite en la sartén. Limpiar bien los champiñones y cortarlos en finas rodajas. Freírlos hasta que se doren. Limpiar las cebollas y cortarlas en aros muy finos. Picar el perejil muy menudo y añadirlos con los aros a las setas. Rehogar todo. Apartar la sartén. Tostar las rebanadas de pan y untarlas de mantequilla, distribuyendo encima los champiñones. Cortar el queso en lonchas y colocarlas sobre los champiñones. Espolvorear la pimienta. Colocar las tostadas en una fuente de horno y gratinar unos 10 minutos.