

## *Tostada de setas de cardo con jamón.*



### **Ingredientes:**

- 400 gr. de seta de cardo, 8 rebanadas de pan, 4 cucharadas de mantequilla, 200 gr. de jamón cocido, 300 gr. de queso mozzarella, 2 cucharadas de aceite de oliva, sal, pimienta negra y tomillo.

### **Elaboración:**

- Calentar la mantequilla en la sartén. Freír las rebanadas de pan por un lado.
- Lavamos bien las setas y las cortamos en tiras muy finas.
- Calentamos el aceite en la sartén y rehogamos las tiras de setas hasta evaporar casi todo el líquido. Cortar el jamón en tiras finas y mezclarlos con las setas. Salpimentar la mezcla.
- Precalentar el horno a 220°. Colocar la mezcla de las setas y el jamón sobre las rebanadas de pan. Cortar la mozzarella en rodajas y colocarlas encima. Añadir el tomillo.
- Colocar las tostadas en una fuente de horno hasta que el queso empiece a fundirse.
- Servir inmediatamente.