

# Tostadas de champiñón con queso



**Dificultad:** □□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tostadas-de-champinon-con-queso>

## Preparación

Poner una sartén al fuego (que sea antiadherente porque no se añade aceite de oliva), y saltear los champiñones laminados con unas hojas de tomillo, hasta que los champiñones suelten el agua. Remover para que no se peguen en la sartén, y cuando estén libres de agua, añadir el chorrito de vino de jerez y dejar que reduzca un poco. Sazonar con sal si es necesario, y retirarlos del fuego. Corta el pan en rebanadas en forma longitudinal, poner las rebanadas a hornear a 180°C unos 10 minutos hasta que la miga esté dorada. Sacar del horno, y frotar un diente de ajo sobre la miga del pan. Poner los champiñones sobre las tostadas y cubrir con el queso gruyere, con la pimienta negra y con un poco de tomillo fresco. Volver a hornear a 180°C unos 5 minutos más hasta que el el queso se derrita. Disfrute! Fuente: Recetin.com



## Ingredientes

- 1 Pan grande
- 1 diente/s Ajo partido a la mitad
- 200 gramo/s Champiñones
- 200 gramo/s Queso Gruyere rallado
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 cucharadita/s Jerez
- 1 poco Tomillo fresco
- 1 poco Pimienta negra

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Hongos, Comida para todos los días, Rápida, Appetizer-Entrada