

TOSTADAS CON CHAMPIÑONES Y QUESO SUIZO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen 4 tostadas



Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla amarilla
- 4 tazas de champiñones blancos o cremini, rebanados
- 3 dientes de ajo, triturados
- 4 rebanadas de pan francés rústico grueso
- 3 cucharadas de mostaza dijon
- 1 ½ taza de queso suizo rallado
- 1 cucharadita de hojas de tomillo fresco
- Sal y pimienta

Instrucciones

1. En una sartén a temperatura media-alta, derretir la mantequilla y agrega los champiñones, cocinarlos revolviendo ocasionalmente, unos 5 minutos.
2. Agrega el ajo y saltear, revolviendo con frecuencia, unos 15 minutos hasta que los champiñones estén dorados y todo el líquido se haya evaporado.
3. Precalienta el horno a 450 F (230 C) y prepara un molde para hornear con papel de hornear. Rallar el queso si lo has comprado en pedazo, con la parte gruesa del rallador, dejar aparte.
4. Cortar el pan en rodajas de 1 pulgada de ancho.
5. Untar la mostaza uniformemente en un lado de cada tajada de pan. Agrega a cada rebanada una pizca de queso, luego cubre uniformemente con los champiñones y agrega a cada tostada una generosa pizca de queso.
6. Meter al horno, en la rejilla de arriba y dejar hasta que el queso se derrita y comience a dorarse, aproximadamente 2 minutos.*
7. Para servir, espolvorea con tomillo fresco y sazona con sal y pimienta. ¡A disfrutar de esta delicia!

Notas:

Podes substituir el queso suizo por queso gruyere o por queso cheddar sharp (que tiene más sabor)

Si no quieres usar mostaza, no uses, pero créeme que sabe mejor con mostaza.

Los Champiñones Portobello o Champiñones crimini son un excelente sustituto de los Champiñones blancos o Baby Bella.

Si estas en Honduras te recomiendo **Panaderia San Jose**, que tiene un pan Campesino o un Baguette Rústico que te quedaría genial para esta tostada.

www.unapizcadeluna.com