



TOSTADAS DE VERDURAS ASADAS CON QUESO MOZZARELLA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 400 g de pimiento verde - italiano
- 300 g de cebolla
- 200 g de setas
- 200 g de queso mozzarella
- 240 g de pan
- 1 diente de ajo
- 40 g de aceite de oliva
- sal
- pimienta molida

LA PREPARACIÓN

- Asar los pimientos y las cebollas en el horno, precalentado, hasta que la piel ennegrezca.
- Pelar la verdura, eliminar las semillas, y cortar en tiras.
- Filetear el ajo y añadir a una sartén con aceite bien caliente. Saltear las setas.
- Poner el pan cortado en rebanadas sobre una fuente de horno, cubrir las tostadas con la verdura.
- Añadir las setas y una rodaja de queso. Rociar con el aceite de las setas.
- Meter al horno hasta que se gratine.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
38.8 g

Grasas
20 g

Kcal
413

Proteínas
17.1 g