

Tosta de entrecot, trigueros y manchego



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Laura Bagur

✖ Descripción:

Una tosta de elaboración sencilla y de resultado gourmet.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Tapa

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Consigue que todos los ingredientes estén calientes.

Ingredientes para 2 personas :

- Dos pedazos de Entrecot
- Dos rodajas de Queso manchego curado
- 1/4 de Cebolla
- 6 Espárragos trigueros
- Dos rebanadas grandes de Pan de pueblo
- Aceite de oliva
- Sal en escamas

Preparación:

Paso 1

Prepara el queso para las dos tostas y déjalo atemperar. La cantidad dependerá de tu gusto y de cómo esté cortado el queso (hay marcas que venden cuñas ya cortadas, yo utilizo aproximadamente el equivalente a dos triángulos de queso cortado por tosta).

Paso 2

Corta la cebolla a rodajas finas y ponla a rehogar.

Paso 3

Corta los espárragos por la mitad y cocínalos a la plancha.

Paso 4

Cocina los dos trozos de entrecot a la plancha. La cantidad dependerá de tu gusto o el tamaño del pan.

Paso 5

Pon el pan a tostar. Intenta que acabe a la vez que el resto para que no se enfríe.

Paso 6

Monta la tosta: para que el queso se funda, coloca la cebolla asada encima del pan, coloca el queso a continuación, los espárragos bien distribuidos y el entrecotte. Remata con un poco de sal en escamas por encima de la carne.

