Tosta de pimientos

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** ChefB



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 3 personas :

- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de vinagre balsámico de Módena
- 6 rodajas de rulo de queso de cabra
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 3 rebanadas de pan de espelta

Preparación:

Paso 1

Troceamos los pimientos y los echamos a una sartén caliente con un chorrito de aceite hasta que empiecen a dorarse. Añadimos la cucharada de vinagre balsámico y la de miel. Dejamos que se haga poco a poco a fuego bajo para que se caramelicen los pimientos. Calentamos el pan en una sartén por uno de los lados, le damos la vuelta y colocamos el queso de cabra encima para que se derrita a la vez que se tuesta el pan. Podemos montar nuestra tosta colocando los pimientos caramelizados sobre el pan con queso de cabra.