

## Tosta de pimientos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Joshua Rodríguez



**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.*