

Brusquetas con Queso de Cabra y Brusquetas con Mozzarella



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Ciboulette: c/n

Hongos: 200 Gramos **Mozzarella**: 100 Gramos

Queso de Cabra: 100 Gramos Tomates cherry: 100 Gramos Albahaca: 1 Puñado Diente de ajo: 1 unidad Manteca: 50 Gramos Pan Baguette: 1 unidad

Tomillo: 2 Ramitas

Preparación de la Receta

- Tostar el pan con un poco de aceite de oliva
- Filetear los hongos.
- Dorar los hongos en una sartén bien caliente con manteca.
- Saltear tomates cherry y ajo en una sartén con aceite de oliva y tomillo.
- Armar las brusquetas de hongos con el queso de cabra y ciboulette picada.
- Armar las brusquetas de **mozzarella**, tomates cherry y *albahaca* fresca.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/brusquetas-con-queso-de-cabra