elGourmet

Tostada de Chantarela

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Nata: 200 cc
Harina: 2 cdas
Mantequilla: 75 grs
Rebanadas de pan: 4 Unidades
Echalote: 2 Unidades
Hongos Chantarelas: 500 grs
Queso västerbotten: 1 Pieza
LECHE ENTERA: 50 cc

Preparación de la Receta

- Freír echalote picado y los *hongos* en una sartén con matequilla.
- Añadir la *harina* y echar la *nata* y leche
- Dejar que espese.
- Poner sal y pimienta a gusto.
- Tostar el pan en un sarten con *mantequilla*.
- Servir la *rebanada* de pan con los *hongos* y el queso rallado por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/kantarelltoast-tostada-de-chantarela