

Pintxos de setas rostizados con queso de cabra y cebollín

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el queso:

Cebollin picado: 1 Cucharada

Queso de Cabra: 75 gr

Para las setas rostizadas:

Setas: 500 gr

Aceite De Oliva: A gusto

Ajo picado: 5 Dientes

Sal de mar: A gusto

Tomillo fresco: A gusto

Para los pintxos:

Pan Campesino: 1 Unidad

Pimientos en conserva: A gusto/ Cantidad necesaria

Tomates deshidratados: A gusto/ Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para rostizar las setas

- Colocar las setas limpias y deshojadas sobre un sartén de hierro para horno con las láminas hacia arriba
- Rociar con aceite de oliva, *ajo* picado, sal de mar y *tomillo* al gusto
- Llevar al horno de leña a 450° F (237° C) hasta que se vean doradas las puntas, aproximadamente 30 minutos
- Deje enfriar un poco y cortar en tiras tamaño bocado

Para preparar el queso

- Colocar el queso de cabra en un tazón, añadir el **cebollín** picado finamente y mezclar con un tenedor hasta integrar
- Reservar

Para preparar los pintxos

- Cortar el pan campesino en rebanadas, tostar sobre la parrilla argentina o Robotayaki por ambos lados

Para servir

- Untar queso de cabra con *cebollín* en cada *rebanada* de pan y poner las setas rostizadas encima
- Decorar con tomates pimientos en conserva o tomates deshidratados

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pintxos-de-setas-rostizados-con-queso-de-cabra-y-cebollin>