

<https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/tosta-de-pan-gallego-con-ternera-gallega-queso-san-simon-da-costa-rayado-y-crema-de>

**GALICIA**  
EXPERIENCIAS  
DE CALIDADE

**EXPERIENCIA**

*Nome feminino. De lat. experiencia.*

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE



## Tosta de Pan Gallego con Ternera Gallega, queso San Simón da Costa rayado y crema de Pimiento de Herbón

Fácil  
10 min.  
6 pers.

### QUE NECESITO?

[Pan Gallego \(6 rebandas\)](#)

[Ternera Gallega \(300 g de croca fileteada\)](#)

[Queso San Simón da Costa](#)

[Crema de Pimiento de Herbón](#)

[Sal en escamas](#)

Cortamos el pan en rebandas y las untamos con la crema de Pimiento de Herbón.

La carne se corta aproximando del tamaño del pan y reservamos.

En una sartén, con un chorro de aceite, introducimos la carne y doramos con un sencillo vuelta y vuelta. Una vez esté hecha, la colocamos sobre las rebandas de Pan Gallego y le echamos sal en escamas.

Cortamos un trozo de queso San Simón da Costa y lo rayamos sobre la carne. Para finalizar, en temporada, ponemos por encima de cada tostada un Pimiento de Herbón recién frito.

**Sugerencia:** Es importante que la sartén esté bien caliente antes de añadir la carne.

Colma tu mesa con etiquetas de calidad  
Compra aquí: [www.experienciasdecalidade.gal](http://www.experienciasdecalidade.gal)