

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñeceme
circunstan-
cando esta-
dunha boa
EXPERIENC

Tosta de Pan Gallego con Ternera Gallega, queso San Simón rayado y crema de Pimiento de Herbo?n

Fácil
10 min.
6 pers.

QUE NECESITO?

Pan Gallego (6 rebanadas)

Ternera Gallega (300 g de croca fileteada)

Queso San Simón da Costa

Crema de Pimiento de Herbón

Sal en escamas

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

La carne se corta aproximando del tamaño del pan y la dejamos en la nevera.

En una sartén, con un chorro de aceite, introducimos la carne y la dejamos cocinar a fuego lento, dándole un sencillo vuelta y vuelta. Una vez esté hecha, la cortamos en trozos y la ponemos encima de las rebanadas de Pan Galego y le echamos sal en escamas.

Cortamos un trozo de queso San Simón da Costa y lo ponemos encima de la carne. Para finalizar, en temporada, ponemos por encima de la tosta una cucharada de Crema de Pimiento de Herbón recién frito.

Sugerencia: Es importante que la sartén esté bien caliente para que la carne no pierda su sabor.

Colma tu mesa con etiquetas de calidad
Compra aquí: www.experienciasdecalidate.gal