https://experienciasdecalidade.gal/gl/cousas-ricas/tosta-de-pan-galego-con-ternera-gallega-queixo-san-simon-da-costa-raiado-e-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

XUNTA DE GALICIA

Tosta de Pan Galego con Ternera Gallega, queixo San Simón da Costa raiado e crema de Pemento de Herbón

Fácil
10 min.
6 pers.

QUE NECESITO?

- Pan Galego (6 rebandas)
- Ternera Gallega (300 g de croca fileteada)
- Queixo San Simón da Costa
- Crema de Pemento de Herbón
- Sal en escamas

Cortamos o pan en rebandas e untamólas coa crema de Pemento de Herbón.

A carne córtase aproximando ao tamaño do pan e reservamos.

Nunha tixola, cun chorro de aceite, introducimos a carne e douramos cun sinxelo volta e volta. Unha vez estea feita, colocámola sobre as rebandas de Pan Galego e botámoslle sal en escamas.

Cortamos un anaco de queixo San Simón da Costa e raiámolo sobre a carne. Para rematar, en tempada, poñemos por riba de cada tosta un Pemento de Herbón recén fritido.

Suxestión: É importante que a tixola estea ben quente antes de engadir a carne.