



Tostada de queso fresco, champiñones y tomate seco

Ingredientes:

- 1 barra de pan
- 1/2 lata champiñones laminados
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- 2 tomates secos
- Queso fresco

Preparación:

El primer paso es batir los huevos y echarles un poquito de sal.

A continuación calienta una sartén con un chorrito de aceite y vierte los huevos batidos.

Remueve la mezcla y déjala en el fuego varios minutos.

El tiempo en la sartén dependerá de cómo te gusten de jugosos los huevos. Pon a tostar el pan de centeno.

Ya estás listo para montar las tostadas: una las tostadas con el guacamole y coloca el huevo revuelto y, por último, puedes ponerle un poco más de aceite. Echa una pizca de sal... ¡Ya están listas!