

Tostada de mermelada de setas con queso



Elementos del invento:

(una ración)

- 2 tostada de pan
- aceite de oliva virgen extra
- mermelada de setas
- queso curado

Elaboración de los elementos:

Tostamos el pan y le añadimos un chorrito de aceite virgen extra. Cubrimos con una porción de queso curado y dos cucharadas de mermelada de setas.

Mermelada de setas.

Elementos del invento:

- 350 gr de setas variadas congeladas
- aceite de oliva virgen extra
- 150 gr de azúcar

Elaboración de los elementos:

Freímos las setas conforme indique el fabricante, en este caso, con tres cucharadas de aceite de oliva virgen extra.

Cuando estén hechas, pasamos a un cazo y le añadimos el azúcar, dejando que se cocine durante media hora.

Trituramos y envasamos en botes esterilizados.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>