

TOSTAS DE *Boletus y manzana*

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 4 rebanadas de pan de hogaza
- 80 g de ensalada del **Chef Edición Fiestas Florette**
- 250 g de boletus en conserva
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- ½ manzana roja
- 40 g de tomate seco en aceite de oliva
- Queso feta



Tuesta las rebanadas de pan en una sartén hasta dorar ambos lados.



Coloca la Ensalada del Chef sobre la base de las mismas.



Cocina los boletus a la plancha en una sartén con aceite de oliva. Sazónalos y colócalos encima de la ensalada.



Corta la manzana en pequeñas láminas, el tomate seco en porciones y dispón ambos ingredientes sobre el resto de ingredientes.



Decora las tostas con queso feta espolvoreado y sirve en el plato que más te guste.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Chef
Edición fiestas

