

Montaditos de Lomo.



Ingrédients pour 4 personnes:

4 petits Pains portions.
8 Champignons de Paris.
4 fines tranches de Lomo au Sel.
8 tranches de Camembert fermier.
Sel.
Piment d'Espelette.

Préparation:

- Placer le Lomo au congélateur de manière à le faire durcir.
- Tailler 4 fines tranches.
- Bien nettoyer les champignons et les tailler en lamelles.
- Verser l'huile d'olive dans une poêle et y faire sauter les champignons, saler et pimenter.
- Lorsqu'ils sont bien dorés, réserver hors du feu.
- Cuir les tranches de lomo à la plancha.
- Couper les pains en deux dans le sens de l'épaisseur
- Couper des tranches de camembert et placer-les sur la partie inférieure de chaque pain.
- Placer dessus les tranches de champignons, puis le Lomo.
- Fermer les Bocadillos (sandwichs) avec les autres moitiés de pain.
- Afin qu'ils soient bien croustillants et le fromage fondu, placer les Bocadillos sous le grill quelques minutes.
- Déguster chaud.