



TOSTADAS DE PAN CON QUESO MANCHEGO LA VILLITA Y TOCINO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- Pan baguette
- 150g de queso Manchego La Villita
- 100g de tocino picado
- Una cucharada de margarina La Villita
- Pimienta negra molida
- Sal de mar

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, en esta ocasión les comparto una receta ideal para la hora de la botana con un buen vino para acompañarlas.

Primero cortamos el pan baguete en trozos de unos 8 a 10 centímetros de largo que cortaremos a su vez en dos de manera horizontal. Así obtendremos nuestras tostadas de pan. Enseguida cortamos el queso Manchego La Villita en láminas y picamos finamente el tocino.

Untamos la mantequilla sobre cada tostada de pan, le colocamos una lámina de queso y pedacitos de tocino picado. Sazonamos con pimienta negra molida y sal de mar. Ponemos los panes en el horno por unos 15 minutos, hasta que el queso se haya derretido y el tocino esté crujiente.

Listo, a disfrutar con un buen vino.

[f](#) LaVillitaMX [t](#) @LaVillita