



## *Toast de Pechuga de Pavo con Champiñones Peñaranda®*

**Dificultad:**



**Porción:**

4 Personas

**Tiempo de elaboración:**

30 minutos

### *Preparación*

- 1.** Calentamos el aceite de oliva en una sartén y salteamos la cebolla por un par de minutos, luego agregamos el ajo y los champiñones. Cuando se empiecen a dorar, agregamos el vinagre balsámico, el perejil, sal y pimienta. Dejamos que el líquido se reduzca a la mitad y apagamos.
- 2.** Cortamos el pan en rebanadas de un centímetro.
- 3.** Untamos cada tapa de pan con mayonesa y sobre la base ponemos una cama de lechuga o arúgula. Luego intercalamos las rebanadas de Pechuga de Pavo con Champiñones Peñaranda®.
- 4.** Repartimos por encima los champiñones al balsámico y listo.

### **Ingredientes**

- 250 g de champiñones cortados en cuartos
- 1 diente de ajo finamente picado
- 2 cucharadas de cebolla cabezona finamente picada
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- ¼ de taza de vinagre balsámico
- 1 pan artesanal grande
- 8 rebanadas delgadas de Pechuga de Pavo con Champiñones Peñaranda®
- 2 cucharadas de perejil picado
- 4 cucharadas de mayonesa
- 1 taza de hojas de lechuga mixtas o arúgula
- Sal y pimienta