

## Tosta de jamón con setas a la crema

Tiempo de preparación



15 minutos

Tiempo de cocción



25 minutos

Personas



4

Dificultad



Precio



### Ingredientes

200 g de "Setas a la crema" Honza

4 rebanadas de pan de pueblo  
(de 1 cm de grosor aprox.)

15 g de mantequilla

15 g de harina

25 cl de leche

1 pizca de nuez moscada

4 lonchas de jamón blanco

100 g de queso rallado

Sal y pimienta

### Preparación

- 1 Prepara la bechamel. Derrite la mantequilla en un cazo. En cuanto se haya derretido, añade la harina y mézclala con una cuchara de madera. A fuego lento, bate la mezcla, vertiendo la leche poco a poco. Cuando la bechamel espese, retira del fuego. Añade un poco de nuez moscada, sal y pimienta.
- 2 En una sartén grande, sofríe las setas durante 15 minutos, removiendo, hasta que estén bien descongeladas y no haya más agua de cocción.
- 3 Precalienta el horno a 200 °C y tuesta ligeramente las rebanadas de pan.
- 4 Coloca las 4 rebanadas de pan en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Ponle la bechamel y coloca el jamón por encima. Cubre con las setas y espolvorea con queso.
- 5 Dora en el horno unos diez minutos.