

ENTREPÀ DE PA DE PAGÈS AMB PERES

INGREDIENTS (2 persones)

- . 100 g de pera
- . 100 g de formatge brie o qualsevol formatge
- . 20 g de canonges
- . 10 g de mostassa
- . 10 g de mel
- . Sal / Pebre
- . Oli d'oliva verge extra
- . 4 llesques de pa de pagès.

ELABORACIÓ

1. Pelar la pera, fer làmines i reservar.
2. En un paella, saltejar les peres durant 2 minuts i retira-les del foc; afegir la mel, la mostassa i salpebrar, reservar.
3. Torrar les llesques de pa i muntar l'entrepà.
4. Fer inicialment, un llit de canonges, seguidament formatge i per últim la pera.

OBSERVACIONS

NOTES:
