

## TOSTADAS CON SETAS Y KALE

### Ingredientes para 1 persona

- 2 rebanadas de pan
- 2 hojas de kale cavolo negro sin los tallos y cortadas en trozos grandes
- 100g de setas de ostra
- Queso fresco
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de vinagre de manzana
- 2 dientes de ajo cortados en láminas
- Perejil picado



### Preparación:

- 1º. En una sartén honda rehogar el ajo.
- 2º. Añadir el kale y las setas y seguir rehogando durante 4 minutos más.
- 3º. Salpimentar y añadir el vinagre. Cocer otros 3 minutos.
- 4º. Tostar las rebanas de pan y untarlas con queso fresco.
- 5º. Añadir el kale con setas y espolvorear con el perejil.

**¡Fácil, sana y de temporada!**