



INGREDIENTES:

- pan rebanada
- pimiento verde italiano (de freír)
- filete jugoso de lomo (de dos colores)
- loncha gruesa de queso fresco (de 1 centímetro aproximadamente)

ELABORACIÓN:

1. Poner en la plancha a tostar ligeramente el pan (por un lado) poner en un plato.

2. Encima ponemos el pimiento verde abierto (para un montadito, usaremos medio pimiento) a la plancha con un poco de aceite, o frito.

3. Seguimos sobre el pimiento el lomo salpimentado y a la plancha, vuelta y vuelta.

4. Terminamos el montadito colocando sobre el lomo, el queso también a la plancha por ambas caras. Un palillo que atraviese toda la tapa, y a comer calentito.

Riquísimo, económico, rápido, y facilísimo de hacer.