

Lista de ingredientes para la receta Ensalada templada de hongos

Aceite de ajo

- Ajo 2 Cabezas
- Aceite De Oliva 500 cc

Aderezo

- Sal A gusto
- Aceite de ajo 50 cc
- Vinagre de jerez 1 cda.
- Jengibre 1 cdita.

Brochettes de codornices

- Aceite de ajo 2 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 50 g
- Tandoori A gusto
- Codornices 4 Unidades
- Aceite De Oliva 50 cc

Hongos salteados

- Tomillo 1 cda.
- Vino Blanco 50 cc
- Aceite de ajo 2 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Manteca 50 g
- Girgolas 250 g
- Portobellos 250 grs.
- Perejil 1 cda.
- Champignones de París 250 g

Opcional

- Jengibre raiz ½ Unidad

Pan

- Pan de campo 1 Unidad
- Tomillo 1 cda.
- Romero 1 cda.
- Aceite de ajo 2 cdas.

- Manteca 100 g
- Perejil 1 cda.
- Jengibre 5 g

Varios

- Rúcula bb 300 g
- Acedera bb 300 g