

Abierto de hongos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 50 g

Pimienta: Cantidad necesaria

Rúcula: 100 g

Sal: Cantidad necesaria

Ajo: 1 Diente

Portobellos: 100 g

Baguetines de aceitunas: 4 Unidades

Girgolas: 100 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Champignones: 100 g

Perejil picado: A gusto

Queso Parmesano: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Fileteamos champiñones, girgolas y portobellos
- Luego, los salteamos en sartén con aceite de oliva y ajos fileteados.
- Condimentamos con sal y pimienta
- Fuera del fuego, añadimos *perejil* picado.

Para el armado

- Abrimos los baguetines a la mitad y los untamos con *manteca*
- Luego, disponemos un colchón de *rúcula* y los **hongos** salteados
- Terminamos con escamas de parmesano.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/abierto-de-hongos>