Botana de betabel con setas en escabeche fermentado



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Betabel: 1 Unidad
Queso de Cabra: 200 Gramos
Setas en escabeche fermentado: 100 Gramos

Preparación de la Receta

Paso a paso

Para preparar el betabel

- Pon a *hervir* en una olla con agua durante 30 a 40 minutos hasta que al picar con un tenedor se sienta tierno.
- Deja enfriar, pela y rebana delgado con una mandolina.
- Rellena las rebanadas de **betabel** y enrolla en forma de taco.
- Sirve los rollitos de *betabel* con setas en escabeche.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/botana-de-betabel-con-setas-en-escabeche-fermentado