

Bruschetta

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para la bruschetta

Manteca: 100 g

Pan de campo: 1 Unidad

Vino Blanco: 100 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Tomillo: Cantidad necesaria

Perejil: Cantidad necesaria

Hongos gírgola: 200 g

Pimienta: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Hongos de pino frescos: 200 g

Para la pasta

Arvejas: 150 g

Pimiento rojo: 1 Unidad

Aceite de Sésamo: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Espaghetti integral:

Maní: 100 g

Zanahoria: 200 g

Salsa Teriyaki: A gusto

Brotes de soja: A gusto

Aceite: Cantidad necesaria

Jengibre: 30 g

Preparación de la Receta

- *Dorar* en sartén con aceite de oliva dientes de *ajo* picado, *hongos* de pino fresco y las *gírgolas* fileteadas vino blanco dejar que evapore.
- Agregar sal, pimienta, *perejil* y *tomillo* peperina picado.
- Tostar unas rodajas de pan de campo en una grilla con aceite de oliva y *ajo* frotado.
- Emplatar los *hongos* sobre el pan.

Para la pasta

- *Blanquear* zanahorias cortadas en juliana y arvejas.
- *Dorar* el *mani* tostado con aceite y sal.
- Retirar.
- En la misma sartén, *saltear jengibre, pimienta* rojo, locoto e incorporar las zanahorias y las arvejas.
- *Hervir* los fideos, agregar a los vegetales y teminar con aceite de *sésamo*, salsa teriyaki, brotes de soja y el *maní* previamente tostado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bruschetta>