Bruschettas de hongos

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Cebolla de verdeo: 1 Manojo
Hongos deshidratados: 300 g
Champignones: 6 Unidades
Shitake: 6 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Huevos: 4 Unidades
Ajo: 1 Diente
Pan: 1 Rodaja

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos rebanadas de pan y las tostamos en una sartén al fuego con aceite de oliva.
- Por otro lado, fileteamos los champiñones y los salteamos en una sartén bien caliente con aceite de oliva y un *ajo* laminado
- Les agregamos un poco de sal y lo dejamos *dorar*.
- Cortamos la parte verde de la *cebolla* de verdeo y la añadimos a la sartén de los champiñones
- Cocinamos todo junto
- Separamos las claras de las yemas de *huevo*
- Condimentamos las claras con sal y pimienta y las batimos un poco
- Bañamos con un chorrito de aceite.
- Agregamos en una sartén unos aros de metal y añadimos un poco de la clara batida
- Colocamos por encima de las rebanadas la mezcla de champiñones, una clara, un poco más de mezcla de champiñones, otra clara y una yema de *huevo*.
- Terminamos con un poco de sal maldon y un chorrito de aceite.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bruschettas-de-hongos