BRUSQUETAS DE SHIITAKE



Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Pan de campo en rodajas:
Aceite: 1 Cucharada
Dientes de ajo: 2
Salsa de soja: 2 Cucharadas
Pimienta Negra:
Cebolla de verdeo:
Hongos shiitake: 300 g
Aceite de sésamo: 1 Cucharadita
Jengibre rallado: 1 Cucharadita
Azúcar: 1 Cucharadita
Semillas de sésamo:

Preparación de la Receta

- Hidratar los *hongos* en agua caliente durante 30 minutos
- Cortar el pan en *rodaja* y grillar de ambos lados
- *Saltear* los *hongos* shiitake a fuego alto hasta que se doren
- Bajar el fuego e incorporar el *ajo* y el *jengibre*
- Agregar la salsa de soja y el azúcar
- Por último, apagar el fuego e incorporar el aceite de *sésamo* y la pimienta
- Sevir sobre las tostadas y decorar con *cebolla* de verdeo y semillas de *sésamo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brusquetas-de-shiitake