

BRUSQUETAS DE SHIITAKE

Tiempo de preparación: 24 Min



Ingredientes

Pan de campo en rodajas:

Aceite: 1 Cucharada

Dientes de ajo: 2

Salsa de soja: 2 Cucharadas

Pimienta Negra:

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
- Servir 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>