Canapé de Champiñón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aderezo

Perejil: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Armado

Cebolla de verdeo: c/n

Ciboulette: c/n

Mantequilla: c/n

Pan de miga: c/n

Canapé

Aceite Neutro: c/n

Ciboulette: 1/2 cda

Echalotes: 3 cdas

Mantequilla: 1 cda

Puerros: 3 cdas

Vino Blanco: 80 cc

Champiñones: 5 Unidades

Crema de leche: 80 cc

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Canapé

- En una sartén amplia con aceite y *manteca saltear* echalotes y puerros picados
- *Condimentar* con sal y dejar cocinar unos minutos.
- Filetear champiñones y agregar a la sartén.
- Incorporar vino blanco, *crema*, *ciboulette* picada y dejar cocinar a fuego moderado.

Aderezo

- Licuar aceite de oliva y hojas de *perejil* hasta emulsionar.
- Reservar.

Armado

- Cortar rectángulos de pan de miga (2cm x 4 cm x 3 cm) y *dorar* en una sartén con *mantequilla* por todos sus lados.
- Servir un pan de miga tostado, por encima la *crema* de champiñones, decorar con el aceite de *perejil* y terminar con rodajas de cebollas de verdeo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canape-de-champinon-de-los-petersen