Carpaccio de Hongos Portobellos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Alcaparras: 1 cda
Jalapeño: 1/3 unidad
Pimienta: c/n
Rúcula: 20 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Hongos Portobello: 100 Gramos
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Queso Parmesano: 30 Gramos
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar los **hongos** portobellos de finas láminas y colocar en la base del plato o fuente.
- Agregar *alcaparras* pequeñas, jalapeño fileteado y rocíar con la vinagreta
- Terminar con hojas de *rúcula*, láminas de queso parmesano y pimienta.

Vinagreta

- En un bowl mezclar *jugo* de *limón*, sal, aceite de oliva y emulsionar.

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