

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 rociar 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>