

Cazuela de Hongos

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Aceite: c/n

Cebolla de verdeo picada: 3 Unidades

Girgolas: 200 grs

Hongos Portobello: 200 grs

Crema de leche: 1 Taza

Pimentón: 1 cdita

Sal: c/n

Ají molido picante: 1 cdita

Champignones: 200 grs

Hojas de kale morado: 1 Taza

Vino Blanco: 1/2 Taza

Panceta en fetas: 200 grs

Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- *Dorar las fetas de panceta* en el horno a 150 °C hasta que estén crocantes y doradas.
- Cortar los **hongos** en cuartos o bocados grandes y reservar.
- *Saltear* la *cebolla* de verdeo picada en una sartén con aceite hasta transparentar.
- Agregar los *hongos* y cocinar hasta *dorar*.
- Añadir hojas de kale morado cortado con las manos y cocinar 2 minutos más.
- *Condimentar* con *ají* molido picante, *pimentón*, sal, pimienta y mezclar bien.
- Desglasar con vino blanco y dejar que evapore el alcohol.
- Incorporar *crema* de leche, *cebolla* de verdeo picada (solo parte verde) y dejar reducir hasta que la *crema* tome cuerpo.
- Servir en cazuelas y terminar con trozos de *panceta* crocante por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-hongos>