

Consomé de hongos, Portobellos rellenos, Conserva de setas al ajillo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Conserva de setas al ajillo

Jitomate: 2 Unidades

Chile Guajillo: 2 Unidades

Ajo: 3 Dientes

Aceite De Oliva: 500 cc

Perejil: Cantidad necesaria

Setas: 500 g

Sal y Pimienta: A gusto

Consomé de hongos

Sal: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Ajo picado: 1 Diente

Champiñones fileteados: 200 g

Portobello en cubos (sin lo negro): 2 Pieza

Setas: 200 g

Cebolla picada: 200g

Epazote: 1 Rama

Mantequilla: 50 grs.

Portobellos rellenos

Panko: 100 grs.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Romero: 1 Rama

Queso Provolone: 200 g

Tomillo picado: 3 Ramas

Ajo picado: 1 Diente

Sal y Pimienta: A gusto

Hongos Portobello: 6 Unidades

Mejorana: 3 Ramas

Preparación de la Receta

Consomé de hongos

- En un sartén derretir *mantequilla*, freír un *ajo* y *cebolla* picada.
- Agregar champiñones, portobello en cuadros y setas fileteadas.
- Dejar asar un momento.
- Vaciar en una cazuela caliente.
- Agregar suficiente agua, una rama de *epazote* y *sazonar* con un poco de sal.
- Dejar *hervir*.
- *Para el montaje*
- Espolvorear unas rebanadas de *limón* con *chile* piquín.

Portobellos rellenos

- Limpiar los portobellos quitando el pie.
- Con un cuchillo cortar toda la orilla y con una cuchara rascar todo lo negro.
- Asar los Portobellos ya limpios en una parrilla con un poco de aceite, sal y pimienta.

- Para el relleno

- Picar finamente *romero*, *tomillo* y *mejorana*.
- En un bowl mezclar *panko*, queso provolone, aceite, las hierbas picadas y mezclar hasta obtener un relleno parejo.
- Sacar el portobello de la parrilla y rellenar con la mezcla.
- Poner en una charola y *gratinar* en un horno unos 3 o 4 minutos a 250 C.
- *Para el montaje*
- Servir en una charola para compartir.

Conserva de setas al ajillo

- Para la conserva de setas

- Poner en un sartén aceite de olivo y freír *ajo* y *chile* guajillo cortado en julianas.
- Agregar abundante aceite de olivo, poner las setas y dejar freír hasta que se evapore todo el líquido de las setas.
- Guardar en un frasco.
- *Para el montaje*
- Picar un poco de *perejil*.
- Calentar un poco de la conserva de setas en un sartén.
- Agregar *jitomate* picado y *sazonar* con un poco de sal.
- Dejar cocer el *jitomate*.
- Agregar el *perejil* y un poco de pimienta.
- Hacer los tacos con tortillas recién hechas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/consome-de-hongos-portobellos-rellenos-conserva-de-setas-al-ajillo>