

Crostini de hongos y queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Queso fresco de cabra: 200 g

Baguette: 1 Unidad

Tomates secos: 20 grs.

Ajo: 2 Dientes

Salsa Inglesa: A gusto

Vino Tinto: 1 cda.

Portobellos: 150 grs.

Cebolla Morada: ½ Unidades

Morrón colorado: ¼ Unidad

Funghi porcini: 15 g

Salsa de soja: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Manteca: 1 cda.

Azucar rubia: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Perejil: 1 cda.

Bebida sugerida

Vino Syrah - Merlot:

Sopa de hongos y habas

Caldo de verduras: 1½ L

Habas: 200 g

Perejil: 1 cda.

Portobellos: 250 grs.

Preparación de la Receta

- Hidrate los **hongos** secos con agua, cuele y pique finamente.
- Descarte el tallo de los *hongos* Portobello y filetee.
- Corte la *cebolla* y el *morrón* en cubos pequeños.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee la *cebolla* con el *morrón* y el *ajo*.
- Retire el diente de *ajo* y agregue los *hongos* cocine durante 2 minutos.

- Añada los funghi porcini y termine la cocción.
- Condimente con el azúcar rubia, la salsa inglesa y la salsa de soja.
- Por último sazone con sal, pimienta, *perejil* y el vino tinto.
- Corte el pan en rodajas al sesgo y tueste.
- Frote las tostadas con *ajo*.
- Hidrate los tomates secos en agua caliente, cuele y reserve en aceite de oliva.
- Pique los tomates.
- Desgrane el queso y mezcle con los tomates picados.
- Unte las tostadas con la mezcla queso y *tomate*.
- Entibie en el horno caliente.
- Cubra las tostadas con la preparación de *hongos*.

Sopa de hongos y habas

- Pele las *habas*.
- Descarte los tallos de los *hongos* y filetee.
- Pique finamente el *perejil*.
- Lleve el caldo a hervor y cocine las *habas* durante 5 minutos.
- Incorpore los *hongos* y el *perejil*.
- Cocine durante 5 minutos más.

Presentación

- Sirva la *sopa* en tazones.
- Acompañe con las tostadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crostini-de-hongos-y-queso-de-cabra>