Croutons de hongos con almejas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan de campo: 1 Unidad
Tomillo: A gusto
Ajo: 4 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Frambuesas: A gusto
Portobellos: 100 grs.
Hierbas frescas: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Girgolas: 100 g
Champiñones: 100 g
Almejas: 10 Unidades

Crema de brócoli

Brócoli: 200 g
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Caldo: 1/2 L
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con de aceite de oliva y 2 dientes de *ajo* machacados con piel cocine las almejas hasta que se abran, solo unos minutos
- Tape la sartén mientras las cocina
- Deseche las almejas que no se abran.
- Limpie las gírgolas junto con los champiñones y los portobellos, luego córtelos en juliana.
- Pele y pique los 2 dientes de *ajo* restantes.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *ajo* picado hasta dorarlo levemente, luego incorpore las 3 variedades de **hongos** y saltee a fuego máximo hasta que comiencen a largar el agua, luego lleve el fuego a mínimo y cocine hasta dorarlos
- Sazone con sal y pimienta.
- Unos minutos antes de retirar los *hongos* agregue las hierbas a gusto picadas, mezcle y retire del fuego.
- Corte el pan de campo en rodajas y quite los borde, luego tuéstelas en el horno.

Crema de brócoli

- Limpie y separe las flores de *brócoli*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el *ajo*, una vez dorado agregue los brócolis, saltee unos minutos y añada una parte del caldo
- Una vez tierno retire y procese.

Armado

- Coloque los *hongos* salteados en un recipiente y una vez tibios incorpore las frambuesas.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de de *hongos* con frambuesas, una porción de *crema* de *brócoli* y encima coloque almejas.
- Acompañe con los croutons.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croutons-de-hongos-con-almejas