Ensalada Caprese de Hongos



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 30 c.c.
Hongos Portobello: 100 Gramos
Miga de pan tostado: 50 Gramos
Mozzarella: 100 Gramos
Hongos Portobello: 8 Unidades
Rúcula: 50 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Tomates cherry: 100 Gramos
Albahaca fresca: 20 hojas
Manteca: 30 Gramos
Tomates secos hidratados: 5 Unidades
Mozzarella fior di latte: 200 Gramos
Queso Parmesano: 50 Gramos
Sal en escamas: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Tomates racimo: 3 Unidades

Pesto de tomates secos

Hojas de Albahaca: 15 Unidades
Tomates secos hidratados: 10 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Retirar los cabos de los **hongos**, limpiarlos a seco, *condimentar* con sal, pimienta y llevar a horno a 200° C por 5 minutos con un poco de *manteca* y aceite de oliva.
- Rellenar cada hongo con un trozo de muzarella, un poco de pesto de tomates secos, espolvorear con queso parmesano y miga de pan tostado.
- Terminar con un hilo de aceite de oliva sobre cada uno.
- Llevar a horno a 180° C hasta *gratinar*.

Pesto de tomates secos

- Procesar con mixer tomates ecos hidratados, *ajo*, hojas de *albahaca*, sal y aceite de oliva.

Armado

- En un bowl mezclar tomates cherry en mitades, tomates racimo cortados, mozarella fior di latte deshilada, hojas de *albahaca*, *hongos* portobello fileteados finamente, hojas de *rúcula* y tomates secos hidratados.
- *Condimentar* con aceite de oliva, aceto balsámico y sal en escamas.
- Llevar a ensaladera y añadir los *hongos* rellenos gratinados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-caprese-de-hongos