Ensalada de portobellos, peras y parmesano



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Miel: 50 cc
Nueces de pecan: 50 g
Peras: 2 Unidades
Brotes de alfalfa: 50 g
Hongos portobellos: 100 g
Queso Parmesano: 200 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retirar el corazón de las peras y cortar en cuñas
- Reservar en fuente
- Cortar *hongos* portobellos en láminas y reservar junto a las peras
- Agregar parmesano cortado
- Preparar una vinagreta con miel, sal, pimienta y aceite de oliva
- Agregar brotes de *berro*, *condimentar* con la vinagreta y terminar con nueces de pecan cortadas a mano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-portobellos-peras-y-parmesano-2