

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>