

Ensalada Tibia de Cebada

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Ralladura de limón: c/n A gusto

Diente de ajo: 1 unidad

Espinaca: 50 Gramos

Hongo de pino remojados: 100 Gramos

Perejil: c/n A gusto

Portobellos: 200 Gramos

Cebada: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Cebolla: 1/2 unidad

Cilantro: c/n A gusto

Agua: 1/2 Taza

Laurel: c/n A gusto

Mantequilla: 10 Gramos

Queso Crema: 2 cdas

Preparación de la Receta

- Llevar a una olla *mantequilla*, aceite de oliva, *cebolla* picada y *dorar*
- Cuando transparente agregar un diente de *ajo* y la cebada, nacarar hasta que transparente.
- Perfumar con hoja de *laurel* y agua de *hongos* de pino hidratados.
- Añadir los *hongos* de pino previamente hidratados, cubrir con agua, dejar cocinar media hora
- *Dorar* aparte *ajo* fileteado, *hongos* portobello fileteados y *espinaca* cruda.
- Cuando estén blandos mezclar en bowl de presentación con la cebada cocida.
- Terminar con *cilantro*, *perejil* y queso *crema*.
- Mezclar bien
- Decorar con ralladura de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-de-cebada>