

## 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