Hongos dorados y gratinados

Ingredientes

Mozzarella: 2 Unidades tipo Polpeta
Aceite De Oliva:
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 2 Ramas
Hongos Portobello: 400 grs.
Baguette: 2 Unidad
Salvia: 10 Hojas
Ajo: 1 Diente
Manteca: 40 grs.

Preparación de la Receta

- Corte los **hongos** en mitades
- Caliente una sartén, añada la *manteca* e incorpore los *hongos*, el *romero* y la savia
- Cocine hasta que los *hongos* estén dorados
- Salpimiente
- Cubra con la *mozzarella* y lleve al horno con el grill encendido
- Cocine 2 o 3 minutos hasta que funda el queso.
- Corte las baguette en rodajas, cocine en el grill o en el horno y en caliente frote con el diente de *ajo* y el aceite de oliva.
- Sirva los *hongos* acompañados de las tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hongos-dorados-y-gratinados