

Hongos portobello rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hongos Portobello: 8 Unidades

Aceite de tomillo y ajo: Cantidad necesaria

Hierbas Aromáticas: A gusto

Lechugas variadas: 300 g

Reducción de pomelo y anís

Anís estrellado: 2 Flores

Jugo De Pomelo: 300 cc

Relleno

Pimiento rojo: 1 Unidad

Queso de cabra descremado: 400 g

Pimiento verde: 1 Unidad

Cilantro Picado: 50 g

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Berenjena grande: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpie los **hongos** y retire los cabos.
- En un bowl coloque el mezclum de lechugas trozada con las manos y las hierbas aromáticas, (tomillo, *perejil*, etc)
- Reserve.

Relleno

- Corte las berenjenas en cubos pequeños.
- Corte los pimientos, al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- En una sartén rociada con aceite de oliva saltee las berenjenas, condimente con sal y pimienta
- Reserve.

- En un bowl mezcle el queso de cabra, los pimientos, las berenjenas y el *cilantro*, sal y pimienta.

Armado

- Rellene los *hongos* con la preparación y coloque en una placa para horno antiadherente, condimente con sal, pimienta y rocíe con aceite de *tomillo* y *ajo*.
- Lleve al horno precalentado a 200° durante 5 minutos.

Reducción de pomelo y anís

- En una olla coloque a reducir el *jugo* de *pomelo* y el anís.

Presentación

- En la base de un plato coloque la ensalada, encima los *hongos* rellenos y rocíe con la reducción de *pomelo* y anís.
- Rocíe con aceite de *tomillo* y *ajo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hongos-portobello-rellenos>