

Hongos portobellos con jitomates y queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Albahaca: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Hongos Portobello: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 20 cc

Higos

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Azucar rubia: 1 cda.

Peras

Peras: 4 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Eneldo: 1 cda.

Queso Roquefort: 50 g

Reducción de vinagre balsámico

Azucar rubia: 2 cdas.

Varios

Albahaca: Cantidad necesaria

Hojas de espinaca: 4 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Tomates: 1/3 Taza

Queso de Cabra: 20 g

Cebolla Morada: 1 Unidades

Tocino ahumado de pavo: 4 Fetas

Higos: 4 k

Sal y Pimienta: A gusto

Salmón ahumado: 200 grs.

Almendras fileteadas: 20 g

Vinagre Balsámico: 200 cc

Romero: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- Corte los tomates en cuartos, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* en láminas finas.
- Pele y corte la *cebolla* morada en cubos pequeños.
- Rocíe los **hongos** con aceite de oliva.
- Pique la *albahaca*.
- En un sartén bien caliente selle los *hongos*.
- Retire y coloque los *hongos* en una placa para horno.
- Rellene con el *tomate*, el *ajo*, la *albahaca*, el queso de cabra desmenuzado con las manos, sal, aceite de oliva, *cebolla* morada, *tomillo* y pimienta.
- Lleve al horno precalentado a 180° hasta *gratinar*.

Higos

- Corte los higos al medio, rocíe con aceite de oliva y agregue pimienta y azúcar rubia.
- Corte las *fetas* de *tocino* de *pavo* al medio a lo largo.
- Envuelva cada mitad de *higo* con el *tocino* de *pavo*, sujete con un *palillo* de madera.
- Coloque en una placa para horno y lleve al horno a cocinar.

Reducción de vinagre balsámico

- En una sartén coloque el *vinagre* balsámico junto con el azúcar rubia.
- Deje reducir a fuego bajo.

Peras

- Corte las peras al medio y retire las semillas.
- Coloque las peras en una placa para horno, rocíe con aceite de oliva, sal y pimienta.
- Lleve al horno a cocinar por 10 minutos aproximadamente.
- Retire las peras del horno y quite un poco de la pulpa.
- Pique el *salmón*.
- Tueste las almendras.
- Pique el *eneldo*.
- Pique el queso roquefort.
- En un bowl mezcle el *salmón* ahumado, el queso roquefort, el *eneldo*, la pulpa de las peras y una cucharada de aceite de oliva.
- Rellene las peras con la mezcla.

Presentación

- En un plato sirva la pera rellena espolvoreada con almendras fileteadas, los higos y el hongo portobello.
- Decore con hojas de *espinaca*, *romero*, *albahaca* y rocíe con la reducción de *vinagre* balsámico.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hongos-portobellos-con-jitomates-y-queso-de-cabra>