

Hongos rellenos a la mexicana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Arroz rojo

Arvejas: 50 g

Jugo de tomate natural: Cantidad necesaria

Arroz: 1 Taza

Echalottes: 2 Unidades

Esencia de tres pimientos

Pimienta: A gusto

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Relleno

Carne picada: 400 g

Chile: 1 Cantidad necesaria

Vinagre Blanco: 20 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Azúcar Negra: 30 grs.

Almendras fileteadas: 50 g

Hongos Portobello: 6 Unidades

Hierbas Aromáticas: 1 Ramillete

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Caldo: 1 Taza

Pimiento rojo: 1 Unidad

Pimiento verde: 1 Unidad

Canela: 20 grs.

Pasas de uva negras: 50 g

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Cebolla: 50 g

Preparación de la Receta

- Retire el tallo de los **hongos**, rocíe con aceite de oliva y condimente con sal y pimienta.
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva coloque los *hongos* a grillar.

Relleno

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Corte el *chile* al medio, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- En una sartén rociada con aceite de oliva, rehogue la *cebolla*.
- Agregue el *chile*, la carne picada, el azúcar, las pasas, las almendras y la canela.
- Desglase con *vinagre* blanco, deje evaporar el alcohol y cocine a fuego bajo por unos minutos.
- Condimente con sal y pimienta.
- Retire y deje enfriar.

Armado

- Coloque dentro de los *hongos* el relleno.
- En una placa para horno, coloque los *hongos* rellenos.
- Lleve al horno y deje cocinar por unos minutos.

Arroz rojo

- Pele y pique los *echalotes*.
- En una olla rociada con aceite de oliva coloque el *arroz*.
- Agregue los *echalotes*, el caldo, el *jugo de tomate*, sal, pimienta, las arvejas y el ramillete de hierbas aromáticas
- Tape la olla.
- Lleve al horno precalentado a 200° para terminar la cocción, aproximadamente por 15 minutos.

Esencia de pimientos

- Corte los pimientos al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- En un bowl coloque los pimientos, el aceite de oliva y pimienta.
- Mezcle y reserve.

Presentación

- En un plato sirva los *hongos* rellenos, rocíe con la esencia de pimientos y acompañe con el *arroz* rojo.

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