Pan Rústico de Portobello



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Cebolla: 1 unidad
Chiles habaneros: 2 Unidades
Hojas de Albahaca: c/n
Jicama: 1 unidad
Limón eureka: 1 unidad
Pepino: 1 unidad
Ajo en polvo: c/n
Cebollin: 1 Manojo
Mayonesa: 1 Taza
Hongos portobellos: 5 Unidades
Jitomate bola: 1 unidad
Pan rustico: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortarla *jícama* en forma de *papa* a la francesa y llevar a fritura profunda.
- Reservar.
- *Condimentar* con *ajo* en polvo, sal y pimienta.
- Poner a los *hongos* aceite de oliva por ambos lados.
- Poner directo en un sartén caliente hasta que queden bien dorados.
- Retirar y reservar.
- Tametar los chiles habaneros hasta que queden en cenizas.
- Incorporar a la *mayonesa* el pepino en rebanadas sesgadas muy delgadas.
- Cortar en láminas delgadas el *jitomate*.
- Cortar por la mitad el pan.
- Untar la *mayonesa* de ceniza, colocar una cama de pepinos y colocar los *hongos*.
- Montar rebanadas de *jitomate*, *albahaca* y *cebollín*, unas gotas de aceite de oliva y sal acompañado con las jícamas a la francesa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-rustico-de-portobello