

Papillote de hongos



Ingredientes

Estragón picado: 4 cda.

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Papas chicas: 5 Unidades

Crema: 8 cdas.

Perejil picado: 8 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo ecrasé: 4 Dientes

Mix de hongos (setas, champiñón y porcini): 1000 grs.

Preparación de la Receta

- Precaliente el horno a 200°C
- Corte 4 cuadrados de papel *manteca* de 30 cm
- Cada uno.
- Pele las papas y cocínelas hasta que estén al dente
- Reserve.
- Limpie los **hongos** con la ayuda de un trapo húmedo, córtelos a lo largo o en cuartos dependiendo el tamaño
- Corte las papas en rodajas gruesas.
- En un bowl combine todos los ingredientes, mezcle con la mano con cuidado de no romper los *hongos*
- Divida la preparación en los cuadrados de papel *manteca*
- Cierre y ate con un hilo resistente al calor
- Lleve al horno por 17 minutos
- Retire del horno y deje reposar por un minuto antes de comer.

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