

# Persiana de portobello con pesto de albahaca

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Persiana

**Hojaldre:** 300 g

**Manteca clarificada:** 100 cc

**Hongos Portobello:** 200 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Romero:** 2 Ramas

**Doradura:**

### Pesto de almendras

**Queso Parmesano Rallado:** 20 g

**Ajo:** 2 Dientes

**Almendras peladas:** 40 grs.

**Albahaca:** 100 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 125 cc

## Preparación de la Receta

### Persiana

- Estire la masa de *hojaldre* dejando 3mm de espesor, luego corte en tiras de 5cm de ancho.
- Sobre una placa con una *plancha* siliconada disponga las tiras de masa dejando distancia entre si de 4cm aproximadamente
- Pinte el *hojaldre* con la doradura y reserve.
- Corte en finas laminas los *hongos* portobello.

### Pesto de almendras

- Tueste las almendras.
- Pele los dientes de *ajo*.

- Procese las almendras junto con los dientes de *ajo*, las hojas de **albahaca**, el queso parmesano rallado, sal y pimienta.
- A medida que va procesando añada de a poco el aceite de oliva.

## Armado

- Disponga las láminas de portobello en forma ordenada y pareja sobre las tiras de *hojaldre*, luego pinte con la *manteca* fundida y perfume con *romero* finamente picado.
- Cubra con otra *plancha* siliconada y cocine en horno a 210°C durante 15 minutos aproximadamente.
- Una vez realizada la cocción retire y reserve.
- Corte las persianas ya frías en porciones.

## Presentación

- Dibuje en un plato líneas con aceite de oliva y pesto de almendras, encima acomode las porciones de persianas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/persiana-de-portobello-con-pesto-de-albahaca>