

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>