

Portobello relleno

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hongos Portobello: 5 Piezas

Diente de ajo picado: 1

Jitomate saladet: 3 Piezas

Queso chihuahua rallado: 1 Taza

Sal y Pimienta:

Aceite de oliva: 4 Cucharadas

Cebolla picada: 4 Cucharadas

Tomillo picado: 3 Ramitas

Pesto de pepitas: 3 Cucharadas

Tomillo: 2 Ramas

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 200 C
- Limpiar los portobellos, retirar los tallos, picar y reservar.
- Retirar las esporas con una cuchara y descartar.
- Cocinar los portobellos en un sartén con aceite de oliva, sal y pimienta
- Dejar 3 minutos de cada lado.

Para el relleno

- Calentar en un sartén el aceite de oliva ; agregar, *cebolla*, los tallos de los portobellos picados, jitomates en cubos, *ajo* y *tomillo*
- *Saltear* por unos minutos y añadir sal y pimienta
- Dejar reducir a fuego medio/bajo
- Reservar.
- Colocar los *hongos* en una charola para hornear, añadir un poco de pesto de pepitas de *calabaza* en la base, después el relleno y finalmente el queso rallado.
- Hornear por 10 minutos o hasta que el queso esté gratinado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/portobello-relleno>