Tartines de Hongos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Esparragos: 6 Unidades
Espinaca: 20 Gramos
Miel de curry: c/n
Orégano: c/n
Perejil: c/n
Romero: c/n
Tomillo: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Higos: 7 Unidades
Hongos Portobello: 4 Unidades
Pan de molde integral: c/n
Queso Azul: 50 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar portobellos en cuartos y *saltear* en sartén con aceite de oliva.
- *Condimentar* con sal y pimienta.
- Agregar espárragos blanqueados y cocinar todo hasta *dorar*.
- *Condimentar* con *orégano*, *perejil* picado, *romero*, *tomillo* y colocar en una placa de horno los espárragos en la base, los **hongos** portobello y queso azul desgranado por encima.
- Llevar a horno a 180ª C hasta *gratinar*.

Armado

- Cortar rebanadas de pan de molde integral y luego en triángulos.
- Colocar espárragos, *hongos* y queso azul sobre el pan, agregar gajos de higos, hojas de *espinaca* y rociar con miel de *curry*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartines-de-hongos