

Toast de hongos al ajillo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pan de masa madre: 4 rebanadas

Shiitake fresco: 150 gr

Aceite de oliva: 2 Cucharadas

Echalote picado: 1 Cucharada

Flores de cebollín:

Sal y Pimienta:

Setas: 350 gr

Chiles guajillos: 3

Diente de ajo picado: 1

Queso de Cabra: 4 Cucharadas

Cebollín: 2 cucharaditas

huevo pochado

Agua: 1 lt

Huevo: 4

Vinagre Blanco: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- Limpiar los **hongos** y córtalos en rebanadas gruesas ; retirar los tallos del shiitake
- Cortar el *chile* guajillo con tijeras en tiras delgadas retirando semillas y tallo.
- Calentar en un sartén el aceite y agregar los *hongos* ; una vez que se empiecen a *dorar* agregar el *ajo*, el *echalote* y al final el *chile* guajillo
- *Sazonar* con sal y pimienta.
- Mezclar el queso de cabra con el *cebollín*, sal y pimienta

Para el huevo pochado

- Calentar el agua en una *cacerola* y antes de que rompa hervor, agregar el *vinagre*. Romper un *huevo* en un bowl, hacer un remolino en el agua y agregar el *huevo*.
- Tostar el pan y colocar el queso de cabra, después los *hongos* y finalmente el *huevo*.
- Terminar con sal, pimienta y espolvorear con el resto del *cebollín*.

