

HONGOS PORTOBELLOS RELLENOS DE ENSALADA CAPRESE

INGREDIENTES:

- 1) 2 cucharadas de manteguita
- 2) 1 diente de ajo
- 3) 4 hongos portobello
- 4) 1 paquete de queso mozzarella en rebanadas (170gr/6 onzas)
- 5) 1 taza de tomate cortado en mitades
- 6) 1 cucharada de sal
- 7) 1/4 taza de aceite de oliva
- 8) 2 picas de pimienta
- 9) 1/4 taza de vinagre balsámico (para la reducción)
- 10) 1 cucharada de azúcar (para la reducción)
- 11) 4 hojas de albahaca o menta (para decorar)

PREPARACIÓN:

- 1) Precalienta el horno a 180°C/350°F
- 2) En una ollita a fuego bajo, funde la manteguita y cocina el ajo por 1 minuto, hasta que suelte su aroma. Barniza la base de cada hongo con esta mezcla.
- 3) Rellena los hongos con el queso y los tomates. Agrega un poco de aceite de oliva, sal y pimienta a cada hongo. Hornea por 15 minutos hasta que estén suaves y los tomates rostizados.
- 4) Para la reducción en una ollita a fuego bajo cocina el vinagre con el azúcar por 5 min.
- 5) Saca los portobellos del horno y barniza con la reducción de balsámico. Decora con albahaca o menta.

Aura Cristina Hoyos