



## SETAS AL PESTO

### Ingredientes:

- 1 kg de setas
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de aceite de olivo
- ½ taza de perejil
- ½ taza albahaca fresca
- 1 diente de ajo

**Horno precalentado a 180°C**

### Procedimiento:

1. Acomoda las setas en un refractario previamente engrasado con mantequilla y salpimienta al gusto.
2. Licúa el aceite de oliva con el perejil, la albahaca, el ajo y sazona al gusto. Baña los hongos con esta mezcla y tapa el refractario con papel aluminio.
3. Hornea por 25 minutos o hasta que las setas estén suaves y cocidas. Retira y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Tiempo de Horneado:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6