



PORTOBELLO CAPRESSE

Ingredientes:

- ¼ de taza de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo, pelados
- Sal y pimienta, al gusto
- 8 portobellos chicos, quitar lo de en medio del hongo (en caso que no encuentren chicos pueden ser de tamaño grande)
- Queso mozzarella, en cuadritos
- Jitomate cherry, cortados a la mitad
- 4 hojas de albahaca, picada
- ½ taza de vinagre balsámico
- ¼ de taza de miel de abeja

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Licúa el aceite de oliva con los dientes de ajo.
2. Barniza los hongos portobello con el aceite con ajo y salpimenta.
3. Agregar queso mozzarella, jitomate cherry y hornear poe 25 minutos o hasta que los hongos estén suaves.
4. En una cacerola caliente el vinagre balsámico con la miel de abeja, deja que hierva a fuego bajo sin dejar d emover hasta que se espese un poco.
5. Sirve los hongos con albahaca picada y la reducción de balsámico.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6