



## PORTOBELLOS CON PESTO

### Ingredientes:

- 1 taza de aceite de oliva (250ml)
- ½ taza de perejil
- ½ taza albahaca, fresca
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta, al gusto
- 3 cucharadas de mantequilla
- 400 g de portobello
- ¾ de taza de queso parmesano fresco, rallado

**Horno precalentado a 180°C**

### Procedimiento:

1. Licúa el aceite de oliva con el perejil, la albahaca, el ajo, sazona al gusto. Reserva.
2. Calienta la mantequilla y dora ligeramente los portobellos, sazona con sal y pimienta. Una vez dorados acomódalos en un refractario, báñalos con el pesto y cubre con el queso parmesano rallado.
3. Hornea durante 15 minutos o hasta que el queso se haya gratinado.
4. Ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	15 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4