



Hongos A la Parilla

DE VIRTUD MILHONGO

Ingredientes

3-6 Hongo King Oyster
cortado en trozos
3-6 Pinchos
4 cucharada de aceite con
salsa soya, 3 cucharada de
azucar, 1/4 de jugo de piña
para marinar



Preparación

1. Cortar los hongos king oyster en trozos de 3 cm cada uno
2. Revolver las 4 cucharadas de aceite, con 1/4 taza de salsa soya, y 1/4 de jugo de piña con 3 cucharadas de azúcar hasta disolver.
3. Marinar el hongo king oyster en la salsa de BBQ por 30 minutos.
4. Colocarlos en el pincho y se puede empezar a parrillarlos, si es necesario, untar más salsas y dorarlos hasta dorarlos y listo para servir.