



Hongos Gratinados

DE VIRTUD MILHONGO

Ingredientes

1. Hongo King Oyster
2. Crema Dulce 1 taza
3. Ajo 1 diente
4. Cebolla una cucharada
5. Perejil fresco 1 cucharada
6. Queso mozzarella 1 taza
7. Sal y pimienta a gusto
8. Pan fresco tostado con aceite de oliva para acompañar
9. Tomillo fresco para decorar

Preparación

Saltear los hongos King Oyster con ajo y cebolla hasta caramelizar, agrega todos los condimentos, y al final la crema Dulce.

Sírvalo en un recipiente indo y agrega queso mozzarella y llévalo al horno a doblarlo a 400 f por 5-10 minutos.

