



Champiñones Portobello rellenos



Categoría

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Selecione



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Aceite de
Oliva Nuevo 2019-2020

- 8 champiñones Portobello pequeños
- 100g de bacon en cubos
- 50g de pasas sultanas picadas
- 50g de almendras picadas
- 1 taza de harina de arroz
- 1 taza de copos de patata
- 1 huevo
- 1 taza de mayonesa
- Q.b. de pimienta rosa recién molida

Modo de preparación

1

Comience por retirar la base de los champiñones y picarlos.

2

Luego saltear el tocino con las bases de los champiñones y añadir la almendra y las pasas sultanas.

3

Rellenar los champiñones con la preparación anterior.

4

Pase cada champiñón por la harina de arroz, el huevo batido y finalmente por los copos de patata.

5

Freír los champiñones en aceite.

6

Sírvalos junto con la mayonesa rociada con Gallo Aceite de Oliva Nuevo y una pizca de pimienta rosa.



Dicas do Chef

Esta entrada es una excelente opción para aquellos que evitan o no pueden consumir gluten, ya que sólo utiliza harina de arroz y copos de patata para la preparación de los champiñones.

Produtos utilizados



*Aceite de Oliva Nuevo
2019-2020*



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide