



ENSALADA VERANIEGA

Champignones, Girgolas y Shiitake cocinados en vino fino blanco, oliva virgen extra, ajo y perejil; material ideal para una picada histórica...

Le recomendamos agregarle un poco de queso de rallar y servirlo como entrada o parte de una picada. Va muy bien con las ensaladas., por ejemplo podes probar con esta Ensalada Veraniega:

Ingredientes:

1 choclo, 1 lechuga, 300grs de rabanitos, 1 cebolla morada, Hongos a la Provenzal, 1 zanahoria, 1 remolacha. Para la vinagreta: ½ limón, 1 cucharada de aceto di funghi o vinagre, aceite de oliva, sal y pimienta.

Preparación:

mezclar en un bowl la lechuga cortada a mano, el choclo hervido y desgranado, la cebolla y los Hongos a la Provenzal en juliana y la zanahoria con la remolacha crudas y ralladas.

Para la vinagreta exprimir el limón y agregarle el aceto di funghi o el vinagre e incorporar el aceite de oliva en forma de hilo para emulsionar la mezcla. Salpimentar a gusto.

Este plato es ideal para servir en épocas

de calor acompañando pollo o carne; pudiendo servirse como guarnición o como entrada.

MUNDHONGO

Cultivo de Hongos Comestibles

San Luis 1974

El Rincón Merlo San Luis

Cel / Whtasapp: 2664 541703

ventas.mundhongo@gmail.com

<https://mundhongo.com.ar>