



La Naturaleza de los Hongos

TUCOS

Un tuco especial hecho con la receta de mi abuela italiana.

Clásico y potente, no falla nunca en uso directo con cualquier pasta, pizza, polenta, etc...

Algunos lo diluyen con un poco de agua porque es bien espeso y concentrado.

Gazpacho de Hongos :

Ingredientes:

Tomates, HONGOS AL TUCO, Pan cortado, Crema de leche, Albahaca, Pimiento,

Ajo, Aceite de oliva, Vinagre, ACETO DE FUNGHI, Pimienta, Sal.

Preparación:

Pelar los tomates y separarlos de las semillas y cascaras.

En una licuadora llevar los tomates junto a HONGOS AL TUCO el pan cortado, o si se desea, para añadir mas sabor, se puede hornear con aceite de oliva en el horno a los panes.

Luego agregar la crema de leche el pimiento y un ajo. Comenzar a procesar

Agregar el aceite de oliva en forma de hilo y cuando tengamos una crema ligeramente liquida agregar el vinagre con el ACETO DE FUNGHI y salpimentar.

Esta receta es ideal para el verano ya que se sirve bien fría, podemos utilizarla como entrada, o entremés, o servir en un vaso pequeño como para después de almorzar.

O ideal para servir en picadas acompañada con chips o papas fritas.

Para decorar se puede utilizar una rodaja de pan tostado y una feta de Jamon cocido, también podemos caramelizar algunos tomates o con unas hojas de albahaca.

MUNDHONGO

Cultivo de Hongos Comestibles

San Luis 1974

El Rincón Merlo San Luis

Cel / Whatsapp: 2664 541703

ventas.mundhongo@gmail.com

<https://mundhongo.com.ar>