



Portobello rellenos con cabello de Ángel Doria a la Adriana Isabel Calume

Portobello rellenos con cabello de Ángel Doria a la Adriana Isabel Calume

Ingredientes

- Portobellos
- 1 Pimentón rojo
- 1 Pimentón verde
- 1 Cebolla cabezona
- 1 paquete de Cabello de Ángel Doria de 250gr
- 2 Cucharadas de Aceite Vegetal
- 3 Dientes de Ajo
- Sal y Pimienta al gusto
- 3 Cucharadas de Perejil Picado
- 250g Arroz Blanco
- 1 Cebolla Larga
- Queso para gratinar

Preparación

1. Sofreímos en aceite el Cabello de ángel Doria por un tiempo aproximado de 4 a 6 minutos. Siempre teniendo en cuenta que debemos revolverlos periódicamente para evitar que se peguen. Les añadimos una pizca de sal.
2. Agregamos el arroz las dos cucharadas de aceite vegetal y le añadimos la cebolla larga para que se saltee bien.
3. Una vez esto esté bien salteado le agregamos las dos tazas de agua y esperamos hasta que hierva.
4. Reservamos cuando este. Preparación portobello.
5. Para hacer la salsa, en un sartén ponemos el aceite a calentar y agregamos los dientes de ajo picados finamente.
6. Dejamos que se cocine bien el ajo bajamos del fuego.
7. Limpiamos los hongos portobello y cortamos los tallos. Picamos muy finamente el pimentón rojo y verde, y la cebolla. lo agregamos a el ajo condimentamos con sal y dejamos cocinar alrededor de 8 minutos a fuego medio hasta que los pimentones estén suaves.
8. Barnizamos los hongos con un poco de aceite y salpimentamos. Agregamos el relleno y el queso rallado con el arroz al ajillo que preparamos anteriormente.
9. Ponemos los hongos sobre la plancha o sartén y dejamos cocinar hasta que se suavicen y el queso se funda. Podemos añadir tomates picaditos que quedan

deliciosos.