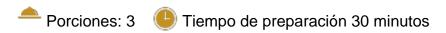
Receta La Villita





HAMBURGUESA PORTOBELLO CON ADEREZO DE QUESO



Comida

INGREDIENTES

- 190 g de queso crema
 2 tazas de queso manchego La Villita
 Sal al gusto
 Pimienta al gusto
 Aceite de oliva

- 2 piezas de hongo portobello cortado en rebanadas

- 1 bolsa de pan de hamburguesa
 1 pieza de lechuga
 2 piezas de aguacate en rebanadas
 1 pieza de manzana verde en rebanadas
 1 taza de germen de trigo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta deliciosa hamburguesa les fascinará por su increíble sabor.

Precalentamos el horno a 180 °C.

Colocamos los hongos portobello sobre una charola, agregamos aceite de oliva, sal y pimienta. Rostizamos por diez minutos.

En una olla calentamos el queso crema con el queso manchego y salpimentamos. Cocinamos por tres minutos hasta que quede una consistencia espesa. Dejamos enfriar y reservamos.

Sobre una rebanada de pan untamos un poco del aderezo de queso y colocamos una hoja de lechuga, los portobello, la manzana verde, el aguacate y el germen de trigo. Ponemos la otra tapa de pan y listo.

Podemos acompañar nuestra hamburguesa con una limonada, amigas.

