

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

ENSALADAS Y VEGETARIANAS

HAMBURGUESA DE PORTO BELLA

INGREDIENTES:

4 (1 libra) Cabezas de hongos *Porto bella*
2 cucharadas de aderezo italiano envasado
Sal y pimienta a gusto

PREPARACION:

Unta con un pincel ambos lados de las 4 cabezas de hongos *Porto bella* (1 libra) con 2 cucharadas de aderezo italiano envasado, sal y pimienta.

Calienta el fuego de medio a alto.

Coloca los hongos con la parte interna hacia arriba, en una sartén grande.

Cocina eso durante cinco minutos; inviértelos y sigue dándoles calor hasta que estén tiernos por unos cinco minutos más.

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

Tuesta 4 panecillos de hamburguesa; unta el interior de los mismos con mostaza *dijon*, distribuyéndola de manera uniforme y arma la hamburguesa.

A esta preparación puedes agregarle queso, huevo, etc.,