

Tipo de platillo: Plato fuerte

Portobello con panela, flores de calabaza y salsa macha

Porciones: 4

Ingredientes:

4 pzas	Hongo tipo portobello, limpio
2 pzas	Diente de ajo, finamente picado
2 cdas	Romero, troceado
1 tza	Queso panela, en cubos medianos
1 tza	Flores de calabaza, limpias
¼ tza	Jitomates deshidratados, troceados

Para la salsa:

15 pzas	Chile de árbol, desvenado
2 pzas	Chile morita, desvenado
3 pzas	Diente de ajo
1 tza	Cacahuete, natural
c/s	Aceite de oliva
c/s	Sal y pimienta

Procedimiento:

Para los hongos, en un tazón mezclar aceite de oliva, ajo, romero, sal y pimienta. Barnizar hongos por ambos lados y colocar sobre la parrilla.

En un tazón mezclar queso, flores de calabaza, jitomate y salpimentar.

Colocar la preparación dentro del hongo. Continuar asando hasta suavizar queso. Retirar del asador y reservar caliente.

Para la salsa, en un sartén con aceite caliente freír chiles y ajos. Retirar y dejar enfriar.

Licuar la preparación anterior con cacahuates y procesar hasta obtener una pasta. Rectificar sazón y reservar.

Para el montaje, servir hongos recién sacados de la parrilla y acompañar con salsa macha.