



Portobello gratinado con Hummus con Chipotle

Categoría: Plato Fuerte

Conoce el nuevo Hummus La Costeña y sorpréndete con todas las recetas deliciosas que puedes preparar.



Preparación
15 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 pieza de Hongos Portobello
- 1 lata de Pimiento morrón en tiras La Costeña® (drenado)
- 4 cucharadas de Aceite de Oliva
- 4 cucharadas de Cebolla picada
- 1 diente de Ajo picado
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 1 lata de Hummus con Chipotle La Costeña®
- 1 taza de Queso tipo Manchego rallado
- 55 g de Pan molido
- 1 pizca de Ajo en polvo
- 1/2 cdta de Cebolla en polvo
- 2 cucharadas de Perejil picado



Preparación

1. Retirar el pie y orillas de los hongos portobello y picarlos. Picar el pimiento morrón, calentar el aceite de oliva, acitronar la cebolla y el ajo, incorporar los pimientos, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. Añadir el Hummus con Chipotle y mezclar. Añadir el portobello picado, cocinar por 4 minutos y reservar.
3. Mezclar el queso tipo manchego, pan molido, ajo en polvo, cebolla en polvo, perejil picado.
4. Rellenar los portobellos con la mezcla de Hummus, espolvorear con la combinación de queso y hornear a 200 °C por 6 minutos o hasta que el queso esté totalmente gratinado y servir.