



Hongos al horno

# Hongos al horno

Mas recetas Primer plato en <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php>

## Ingredientes:

1400gr. de hongos, 3 dientes de ajo, 25gr. de pan rallado, perejil, 100gr. de mantequilla, 1/2dl. de aceite, pimienta y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se limpian bien los hongos.
- 2) Se separa el tallo del sombrero.
- 3) Se corta el sombrero en finas lonchas.
- 4) Se cortan los tallos finos.
- 5) Picar los ajos y el perejil.
- 6) Mezclar los ajos, el perejil y el pan rallado. Salpimentar, rociar con el aceite y la mantequilla (cortada en trozos) y mezclar todo.
- 7) Cubrir los hongos con la mezcla anterior.
- 8) Precalentar el horno a temperatura alta, introducir la bandeja 15 minutos, aproximadamente, retirar del horno y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/hongos-al-horno-121.php>