

CREMA DE CASTAÑAS, SETAS EN TEXTURAS Y ACEITE DE VAINILLA



5 MINUTOS

Ingredientes:

Crema de castañas asadas y setas

Salteado de setas, cebolla y ajo

Champiñón portobello

Aceite de vainilla

Cebollino fresco

Instrucciones:

1. Abre la bolsa de vacío con la crema de castañas y setas y ponla en un cazo
2. Vierte el aceite de vainilla en un cuenco y resérvalo
3. Pon el salteado de setas y castañas en un recipiente apto para microondas
4. Saca el cebollino de la bolsa y haz tirabuzones como ves en el vídeo, resérvalos
5. Calienta la crema y viértela en el vaso o plato de presentación con cuidado
6. Calienta el salteado unos 20 segundos y colócalo con cuidado en el centro
7. Aliña un poco con el aceite de vainilla
8. Abre la bolsa donde está el champiñón portobello y corta unas láminas finas colocándolas alrededor del salteado de forma armoniosa
9. Coloca los tirabuzones de cebollino y vuelve aliñar con aceite de vainilla y una punta de sal todo el conjunto

Bon appétit!