



## Crazy Recipes



# Grilled and stuffed

WITH AVIKO PREMIUM  
SUPER LONG SKIN ON 11MM

*ingredientes para 10 personas*  
*ingredientes*

1 kg.	Aviko Premium Super Long Skin On 11 mm	20 gr.	De eneldo
10	Hongos Portobello	20 gr.	De albahaca
50 gr.	De queso Parmigiano Reggiano	5	cucharadas de aceite de oliva
1	Diente de ajo prensado	30 gr.	De avellanas
1	cucharadita de sal marina gruesa	40 gr.	De alcaparras
20 gr.	De perejil fresco	4	Cebolleta
		1	Pimiento rojo
		1	Limón

## *preparación*

Poner el ajo y la sal marina en un mortero y moler hasta lograr un puré. Cortar finamente las hierbas, agregarlas al puré y moler hasta obtener una pasta. Cortar la cebolleta en aros y picar las alcaparras. Tostar las avellanas en un sartén sin grasa y picarlas. Limpiar el pimiento y cortarlo en trocitos. Agregar las cebolletas, las alcaparras, el pimiento rojo y las avellanas a la salsa. Exprimir el limón y añadir su jugo, sazonar con sal y pimienta. Preparar las papas fritas según las instrucciones de la bolsa. Rellenar el hongo con papas fritas y esparcir un poco de queso por encima. Hornear el hongo relleno a 180°C unos 6 minutos. Adornar con un poco de pimiento rojo, cebolleta y sal, y servir con la salsa verde.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES