



• CONTIGO DESDE 1949 •



Ensalada de
fusilli con Shiitake

ENSALADA DE FUSILLI CON SHIITAKE

Porciones: 2



15 min.

INGREDIENTES

1 charola de 160g de Shiitake.

Aceite de oliva virgen extra.

1/3 de cebolla cortada en julianas.

Sal.

200g de queso panela cortado en cubos pequeños.

120g de arúgula.

400g de pasta fusilli cocida.

1 chile de árbol picado finamente.

PROCEDIMIENTO

Rebana los Shiitake y reserva.

En un sartén previamente caliente agrega un chorrito de aceite y fríe la cebolla junto con el Shiitake, sazonando al gusto con un poco de sal.

Agreda el queso panela y mezcla todo muy bien. Reserva.

En un plato, coloca la arúgula, sobre ella la pasta fusilli y la mezcla del Shiitake.

Al servir puedes colocar al gusto un poco del chile de árbol sobre la preparación.

Lo saludable, también es delicioso con MONTEBLANCO



Video receta

www.montebianco.com.mx

  @montebianco.mx