

Portobello & Ensalada Rusa

con Filete de Portobello Grillado, Ensalada Rusa y Pan para Sándwich

holaveggie



🕒 30 minutos

📊 Fácil

Un clásico navideño que no puede faltar: la exquisita ensalada rusa. En este caso, la acompañamos con unos filetes de portobello marinados y grillados espectaculares. Y, obviamente, unos pancitos por si te agarran ganas de comerlos en "sanguchito" 😊

Contiene: Frutos Secos • Soja • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



Portobellos



3 cdas. de vinagre balsámico



3 cdas. de salsa de soja



4 dientes de ajo



1,5 cdita de cebolla en polvo, 2/3 cdita de comino y pimentón ahumado



pancitos



3 papas medianas o 2 grandes



1 zanahoria grande



1 lata de arvejas & 1 de choclo



0,5 taza de mayonesa



1 Morrón verde



1 pepinillo & 1 puñado de aceitunas

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva extra virgen
- ✓ Pimienta

Utensilios

- ✓ Plancha o Sartén antiadherente mediana
- ✓ Olla mediana/grande
- ✓ Bowl para ensalada
- ✓ Fuente para mezclar

- Algunos ingredientes pueden venir juntos en la misma bolsa para mayor comodidad al momento de cocinar.
- Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

Portobello & Ensalada Rusa

con Filete de Portobello Grillado, Ensalada Rusa y Pan para Sándwich



1 – MARINÁ LOS HONGOS

- Lavá los **productos frescos** (excepto los hongos, para limpiarlos usá suavemente una servilleta de papel para sacarle cualquier resto de tierra que pueda tener)
- Pelá y picá el **ajo**.
- En una fuente, mezclá el **vinagre balsámico**, la **salsa de soja**, 5 (10) cucharadas de aceite vegetal, el **ajo picado** y todas las **especias**. Agregá los **hongos** y empapalos bien en el marinado. Mariná durante al menos 10-15 minutos (cuanto más tiempo, mejor).

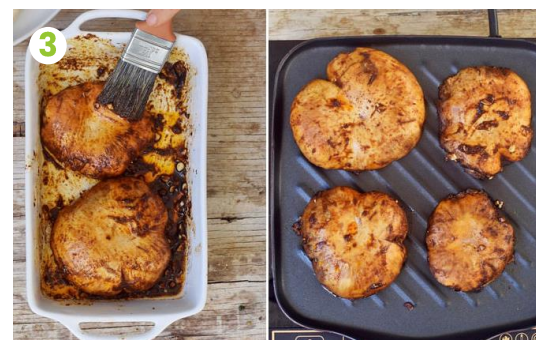
Cocinando para
4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.



2 – PREPARÁ LA ENSALADA RUSA

- Pelá y cortá la **papa** en cubos de 1 cm.
- Pelá y cortá la **zanahoria** en cubos de medio cm.
- Picá las **aceitunas** y el **pepinillo**.
- Ecurrí las **arvejas** y el **choclo**.
- Cortá por la mitad el **morrón verde**, descartá el centro blanco y el tronco, y cortalo en pedazos de 1 cm. aproximadamente.
- En una olla grande, agregá abundante agua con sal, las **papas** y las **zanahorias**. Llevá a fuego medio-alto hasta que la papa esté cocida sin desarmarse.
- Retirá del fuego y escurrí el exceso de agua (podés preparar la ensalada en la misma olla o transferir a un bowl grande/fuente para ensalada). Dejá enfriar sólo unos minutos, agregá la **mayonesa**, el **morrón**, las **arvejas** y el **choclo**. Revolvé todo para combinar. Ajustá con sal y pimienta y volvé a revolver. Decorá con **aceitunas** y **pepinillo**. Llevá a heladera hasta el momento de servir.



3 – COCINÁ LOS HONGOS

- Calentá una plancha o sartén a fuego medio-alto y rociá con aceite vegetal. Cociná los **portobello** unos 4-5 minutos por lado o hasta que estén dorados. Agregales el **marinado restante** mientras se cocinan.



4 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Dividí los **hongos** entre platos, serví junto con **ensalada rusa** y los **pancitos**, ¡y disfrutá!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggiear

