



Tostadas de champiñones con ricotta italiana y ternera

con salsa de perejil y ensalada fresca

Una sartén

Preparation time : 25 min.



Champiñones



Cebolla



Perejil



Cogollos de lechuga



Crema de vinagre balsámico



Pan de chapata



Ricotta italiana



Filete de

ternera



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Azúcar



Agua para la salsa



Aceite para la salsa



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/tostadas-de-champinones-con-ricotta-italiana-y-ternera-656>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Jarra medidora, Túrmix, Bol, Varillas, Ensaladera, Sartén grande

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Champiñones (gramo(s))	250	500	750
Cebolla (unidad(es))	1	2	3
Perejil (unidad(es))	½	1	1½
Cogollos de lechuga (gramo(s))	220	440	660
Crema de vinagre balsámico (sobre(s))	1	2	3
Pan de chapata (unidad(es))	2	4	6
Ricotta italiana (gramo(s))	250	500	750
Filete de ternera (gramo(s))	250	500	750
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	3	6	9
Azúcar (cucharadita(s))	1	2	3
Agua para la salsa (mililitro(s))	20	40	60
Aceite para la salsa (mililitro(s))	30	60	90

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	3891 kj
Valor energético (kcal)	930 kcal
Grasas	45.8 g
de las cuales saturadas	16.9 g
Carbohidratos	86.2 g
de los cuales azúcares	16.2 g
Fibra	7.1 g
Proteínas	50.8 g
Sodio	2.55 mg

Allergens

Leche, Soja, Puede contener trazas de alérgenos, Sulfitos, Gluten, Huevo, Mostaza, Sésamo

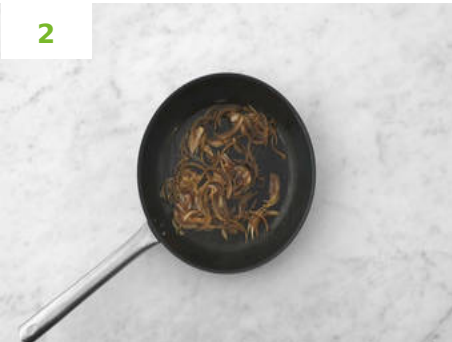
Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

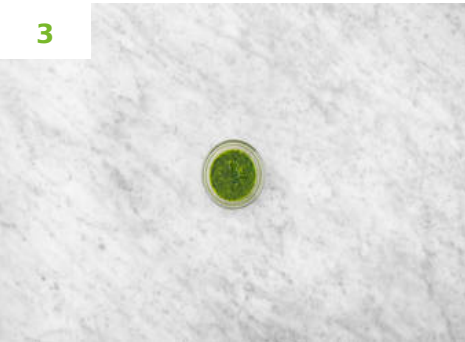
¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Limpia los **champiñones** con un paño húmedo y retira el extremo del pie. Córtalos por la mitad.
- En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Añade los **champiñones** y cocina 3-4 por lado.
- **Salpimienta** y reserva en un bol cuando estén listos.



Carameliza la cebolla

- Pela la **cebolla** y córtala en tiras finas.
- En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega la **cebolla** y una pizca de **sal** y cocina 2-3 min.
- Añade el **azúcar** y cocina a fuego medio-bajo 5-6 min, removiendo.



¡Al salseo!

- Deshoja el **perejil**.
- En una jarra medidora, añade el **perejil** deshojado, el **aceite para la salsa**, el **agua para la salsa** y **sal** al gusto. Tritura con un túrmix, hasta que quede homogéneo.
- Agrega la mitad del **aceite de perejil** al bol con los **champiñones** y mezcla.



Que no falte el verde

- Corta los **cogollos de lechuga** en tiras finas.
- En una ensaladera, mezcla con varillas la **crema de vinagre balsámico**, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**.
- Añade los **cogollos** y mezcla.



Adereza la ricotta

- Abre el **pan de chapata** y tuéstalo en la tostadora hasta que esté dorado.
- En un bol, agrega la **ricotta** y adereza con **sal**, **pimienta** y un chorrito de **aceite**.
- En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Cuando la sartén esté bien caliente, agrega la **ternera**, **salpimienta** y cocina 1 min o hasta que esté cocinada.



Step 6

- Sirve la **ternera** en los platos.
- Reparte la **ricotta** sobre los **panes** y cubre con la **cebolla** caramelizada y los **champiñones**.
- Agrega el **aceite de perejil** restante al gusto.
- Sirve las **tostadas** en platos y acompaña con la **ensalada**.

Enjoy your meal!