

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Pilarpv

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio



**Descripción:**

**Ingredientes para 3 personas :**

- 1/2 bolsa de Setas variadas congeladas Hacendado
- 1 Huevo
- 1 pequeño de Ajo
- Aceite de oliva
- 1 y 1/2 de Tomate

**Preparación:**

**Paso 1**

Salteamos las setas sin descongelar en una sartén con un poco de aceite hasta que se doren un poco (12 minutos aproximadamente). Mientras tanto preparamos el alioli (también puede ser comprado), echamos un huevo a

*temperatura ambiente en el vaso de la batidora junto con un diente de ajo. Metemos la batidora y antes de batir añadimos un chorro importante de aceite de oliva. Empezamos a batir SIN MOVER LA BATIDORA mientras añadimos más aceite en hilo fino pero continuo. Cuando veamos que la salsa está ligada movemos bien la batidora. Nos tienen que salir aproximadamente 300 ml de alioli para 4 raciones. Espolvoreamos perejil picado por encima. Cuando las setas estén listas las colocamos en moldes aptos para horno y en cada uno de ellos añadimos un poco de sal y medio tomate picado. cubrimos con una cucharada de alioli y removemos hasta que todo se mezcle bien. Con el horno precalentado a 200° ponemos el gratinador e introducimos los moldes hasta que la superficie se dore.*