

Tarta fina de setas al perejil

Tiempo de preparación



15 minutos

Tiempo de cocción



20 minutos

Personas



4

Dificultad



Precio



Ingredientes

800 g de "Setas al perejil" de Honza

1 masa de hojaldre

30 g de virutas de parmesano

Aceite de oliva

20 g de tiras de chorizo

Sal y pimienta

Preparación

- 1 Precalienta el horno a 190°C.
- 2 En una sartén grande, sofríe las setas durante 15 minutos, removiendo, hasta que estén bien descongeladas y no tengan agua de cocción.
- 3 Desenrolla la masa y colócala en un molde para tartas, manteniendo el papel de hornear.
- 4 Vierte las setas sobre la base de hojaldre y espolvorea la mitad de las virutas de parmesano y el chorizo. Hornea durante 20 minutos.
- 5 Saca del horno y rocía con aceite de oliva. Sirve inmediatamente.