



Hongos Fritos con Mantequilla acompañado con salsa de hierbas

Preparación

Ingredientes

- Varios pedazos de Hongos King Oyster
- Salsa de Hierbas:
 - 110 gr de mantequilla.
 - 45 gr de harina.
 - 250 ml de agua.
 - 1 ramita de perejil
 - 1 ramita de cebollin
 - 1 ramita de tomillo
 - 1 ramita de albahaca
 - sal y pimienta

1. Cortar los hongos King Oyster en mitad y freírlos con mantequilla hasta que la superficie este dorada y los colocar en el plato.
2. Al fuego bajo derretir la mantequilla, luego agrega a la mantequilla derretida la harina y remueve ambos ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Luego añade el agua hirviendo, sigue removiendo y deja la mezcla en el fuego hasta que empiece a hervir.
3. Picar las hierbas bien y agregar a salsa de mantequilla y remueve bien todos los ingredientes, agrega una pizca de sal y pimienta negra y deja que se cocine la salsa de hierbas durante al menos 15 minutos en el fuego.
4. Aplicar la salsa de hierbas encima de los hongos fritos, ya listo para servir.