KIKKOMAN®

Hongos variados asados con mantequilla al papillote

Tiempo total **40 Mins.**

INGREDIENTES

4 porciones

100 g	de hongos variados (shimeji, enoki, eringi, champiñón ostra, etc.)
4 pedazo	shiitake
1 rodaja	limón
1 cucharada	de mantequilla
2 cucharadas	Vino blanco
1 pellizco	de sal
1 pellizco	de pimienta negra
	Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada

PREPARACIÓN

Pasos 1

Limpiar las setas. Cortar una cruz en la parte superior de las shiitake y retirar los tallos. Cortar por la mitad las shiitakes grandes. El resto de hongos se puede dejar tal cual si no son muy grandes. Colocar papel de horno sobre una lámina de papel de aluminio lo suficientemente grande y untar con un poco de mantequilla. Colocar los hongos y las rodajas de limón. Cerrar el papel de horno y el de aluminio. Hacer algunos agujeritos en ambos papeles y cocinar a 200 °C durante unos 9-10 minutos. Regar con un poco de zumo de lima los hongos ya terminados y sazonar de nuevo con un poco de mantequilla y Salsa de Soja con Menos Sal Kikkoman.