



bigLITTLE

Manzanas con Pesto de nuez de castilla y “patatas” de champiñón

Hace: Una taza

ingredientes

- 1 taza de nueces tostadas
- 1 cucharada de miel
- ¼ taza + 1 cucharada de aceite de oliva
- sal kosher al gusto
- pimienta recién molida

preparation

Mezcla las nueces con la miel en un robot de cocina, hasta que las nueces estén picadas. Lentamente vierte el aceite sobre las nueces mientras que mezclas pero con cuidado que no quieres hacer mantequilla de nuez. Sazonar al gusto con sal.

GOOP



bigLITTLE

“Patatas” de champiñón

ingredientes

- 2 tazas de aceite vegetal
- 1 libra de champiñones “crimini” cortados en rebanadas delgadísimas (preferiblemente con un “mandolina”)
- Sal kosher
- Pimienta recién molida.

preparation

Pon aceite en una cacerola mediana hasta que el aceite este caliente pero no humeando. Pon los champiñones en la cacerola poco a poco sin cubrir la superficie de la cacerola completamente y cocinar por 4 minutos aproximadamente. Saca los champiñones del aceite y ponlos en un bol mediano, mezclar con una pizca de sal y un poco de pimienta e inmediatamente ponlos sobre una bandeja cubierta de toallas de papel. Continúa a hacer lo mismo con los demás champiñones hasta que los haya cocinado todos. Déjalos enfriar por lo menos una hora. Mientras que enfrían se van a hacer mas y mas crujientes (si los haces mas temprano, hasta mas).