



# Carpaccio de champiñones portobello con vinagreta de mango, granada y pistachos

Vegano  
Sin Gluten

## Ingredientes 2-4 personas

5 champiñones portobello grandes  
¼ de Granada  
1 Puñado de Pistachos  
1 Puñado de Rúcula

### **Para la vinagreta**

Medio Mango  
3 Cucharadas de Aceite de oliva virgen extra  
1 Cucharada de Vinagre de vino blanco  
Sal  
Pimienta

## Ingredientes 6-10 personas

10 Champiñones portobello grandes  
1/2 Granada  
2 Puñados de Pistachos

2 Puñados de Rúcula

**Para la vinagreta:**

1 Mango

6 Cucharadas de Aceite de oliva virgen extra

2 Cucharadas de Vinagre de vino blanco

Sal

Pimienta

Ingredientes 12-16 personas

15 Champiñones portobello grandes

1 Granada pequeña

3 Puñados de pistachos

3 Puñados de rúcula

**Para la vinagreta:**

1 Mango y medio

9 Cucharadas de Aceite de oliva virgen extra

3 Cucharadas de Vinagre de vino blanco

Sal

Pimienta

Preparación

Limpiamos los champiñones con un trapo húmedo y, con la ayuda de una mandolina, los laminamos. Desgranamos la granada y picamos los pistachos. En un procesador de alimentos, trituramos el mango con el aceite, el vinagre, sal y pimienta hasta obtener una salsa cremosa. Probamos y rectificamos. Montamos el carpaccio colocando los champiñones de base en círculos concéntricos y repartimos por encima la granada, los pistachos y la rúcula. Aliñamos con la vinagreta y servimos.

Notas

Los champiñones portobello, para mi gusto, son más sabrosos. Si no tenéis mandolina, se pueden laminar con un cuchillo o podéis comprarlos ya laminados. Se puede preparar la salsa con antelación y conservarla en un frasco de cristal en la nevera, pero os recomiendo que preparéis y emplatéis en el momento de servir y consumir para que los champiñones no se oxiden.