

*Canapè templado de calabaza y champiñón*



**Canapè templado de calabaza y champiñón**

6 porciones

Ingredientes	Cantidad	Comentarios
Calabaza	1	pequeña
Champiñón	200 gr	
Cebolla	100 gr	
Bechamel	1 dl	
Sal	3 gr	
Aceite de oliva 0,4°	2 dl	
Huevas de trucha	50 gr	

Pelar la calabaza, cortar seis rodajas de 4 mm y darles forma triangular, sofreírlas a fuego suave hasta que estén tiernas y reservar. Trocear el resto de la calabaza, eliminando las pepitas, en trocitos pequeños así como la cebolla y los champiñones y ponerlos a pochar con el aceite de oliva a fuego suave 15 minutos. Cubrir los triángulos de calabaza con la mezcla pochada y napar con la bechamel. Poner encima las huevas de trucha y servir caliente.