Champiñones al ajillo

Nombre de la receta

Champiñones al ajillo

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Sulfito

Descripción

Champiñones salteados con ajo

Ingredientes

- 1/2 Kilos de champiñones
- 4 dientes de ajo
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cucharada sopera de perejil picado
- 100 mililitro de vino seco

Pasos

1 Para realizar la receta en primer lugar prepararemos los champiñones. Para ello le quitamos bastante parte del pie y la capa superior del champiñón. Los lavamos enteros y los colocamos boca abajo para escurrir.

2 Mientras van escurriendo cogemos una sartén y ponemos las cucharadas de aceite a calentar. Doramos un poco los ajos pelados y cortados en láminas.

3 A continuación echamos los champiñones con el fuego fuerte para que se salteen y en cuanto se han dorado bajamos el fuego para que se hagan por dentro. Echamos sal al gusto y cuando están casi hechos añadimos el vino. Esperamos a que se consuma y espolvoreamos el perejil picado por encima. Ya tenemos preparado nuestro rico aperitivo o guarnición.

Observaciones o consejos

Si la utilizamos como guarnición tendremos para 4 personas.

Autor

Matilde Linares